



Tartelettes de Pâques au chocolat

Ingredients

Pâte sucrée

45g de sucre glace
30g d'oeuf
60g de beurre mou
15g de poudre d'amande
125g de farine

Croustillant praliné

40g de chocolat blanc
60g de pâte praliné
20g de crêpes dentelles

Ganache chocolat au lait

75g de chocolat au lait
62g de crème liquide entière
15g de beurre

Dôme mousse chocolat

35ml de lait
90ml de crème liquide entière
30g de chocolat au lait
30g de chocolat noir
1g de gélatine

Glaçage

35ml d'eau
70g de sucre
50g de chocolat au lait
35ml de crème liquide entière
3g de gélatine

Pâte sucrée

- Pour 4 tartelettes de 8cm - Scrapcooking 15% de remise avec GOURMAND15 sur tout le site

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer à mélanger

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Emballer la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.3cm

Garnir les moules à tarte de pâte et mettre 15 minutes au congélateur

Préchauffer le four à 180°C

Cuire à blanc 20 minutes

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Incorporer la pâte praliné

Verser les crêpes dentelles écrasées et mélanger

Etaler sur les fonds de tartelettes et mettre au frais

Ganache au chocolat au lait

Faire chauffer la crème liquide

Incorporer le chocolat en petits morceaux

Ajouter le beurre en morceaux et mélanger

Remplir les tartelettes

Mettre au frais 2h

Dôme au chocolat

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble, au micro onde, les chocolats et le lait

Incorporer la gélatine essorée et laisser tiédir

Montée la crème liquide jusqu'au bec d'oiseau

L'incorporer délicatement au chocolat

Verser dans les moules et mettre au congélateur une nuit

Glaçage au chocolat

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble le sucre et l'eau jusqu'à 103°C

Ajouter le chocolat, la gélatine et mélanger

Incorporer la crème liquide froide

Laisser refroidir à environ 36°C, à + ou - 1°C

Verser sur les dômes congelés

Et décorer comme il vous plaît
