



Tartelette cookie

Ingredients

Pâte sucrée

1 oeuf
90g de sucre glace
250g de farine
120g de beurre mou
30g de poudre d'amande

Crème d'amande

1 oeuf
60g de poudre d'amande
60g de sucre glace
60g de beurre mou
35g de pépites de chocolat

Ganache chocolat

20g de chocolat au lait
110g de chocolat noir
120g de crème liquide entière
30g de beurre

Pâte sucrée

- Pour 8 tartelettes -

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 finement

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

Préchauffer le four à 180°C

Cuire à blanc 12 minutes

Crème d'amande

Préchauffer le four à 170°C

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

Incorporer les pépites de chocolat

Verser dans les 8 tartelettes

Enfourner environ 14 minutes

Laisser refroidir

Ganache au chocolat

Faire fondre ensemble les chocolats dans la crème liquide, au micro onde

Bien mélanger jusqu'à avoir une préparation lisse

Incorporer le beurre en petits morceaux

Verser sur les tartelettes

Laisser refroidir 2h au frais avant de déguster

Pour les déco il s'agit de pâte sucrée emporte-piécé et la quenelle c'est de la ganache montée à la vanille, la recette [ici](#)
