



Tarte au chocolat blanc sans four

Ingredients

Pâte sucrée

240g de palets bretons

90g de beurre

Ganache au chocolat blanc

300g de chocolat blanc

150g de crème liquide entière

Pâte sucrée

- Pour 4 tartelettes ou 1 tarte -

Faire fondre le beurre au micro onde.

Dans le bol mettre les palets bretons 15s/vitesse 5

Ajouter le beurre fondu 20s/vitesse 3

Garnir les moules de la préparation, dans le fond et sur les bords.

Mettre au frais 1h

Ganache au chocolat blanc

Faire chauffer la crème, l'ajouter en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Verser l'intérieur des tartelettes et mettre au frais 5h

ASTUCE

Les dessins du dessus c'est juste du chocolat noir fondu