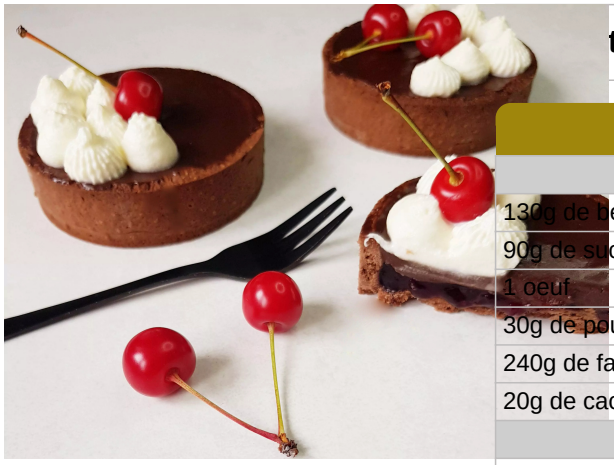

ttes façon forêt noire

Ingredients
Pâte au cacao
130g de beurre mou
90g de sucre glace
1 oeuf
30g de poudre d'amande
240g de farine
20g de cacao non sucré
Ganache de chocolat noir
100g de chocolat noir
100g de crème liquide entière
Chantilly mascarpone
80g de mascarpone
110g de crème liquide entière
et de la confiture de cerises

Pâte au cacao

- Pour 6 tartelettes -

Dans un grand récipient mélanger bien la farine,la poudre d'amande, le cacao et le beurre.

Ajouter l'oeuf et le sucre et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure

Filmez la pâte et mettre au frais 1h

Préchauffer le four à 170°C

Etaler la pâte, foncer les moules et faire cuire à blanc pendant environ 20 minutes

Laisser refroidir sur une grille

Dans le fond des tartelttes mettre de la confiture de cerise en laissant un peu de place pour la ganache

Ganache au chocolat noir

Faites chauffer la crème puis l'ajouter en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Laisser un peu refroidir avant d'en garnir les tartelettes

Chantilly mascarpone

A l'aide d'un batteur monter la crème et la mascarpone en chantilly ferme en ajoutant sur la fin le sucre glace

Mettre en poche et décorer selon vos goûts

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr