

Tartelette chocolat, ganache chocolat noir, pépite d'érable

Recette pour 12 tartelette

Description

Tartelette au chocolat avec un praliné noisette qui vous rendra addict.

L'astuce du chef

Si vous utilisez un mixeur plongeant pour incorporer le beurre dans la ganache, faites en sorte de le laisser immerger. Sinon, vous allez faire entrer de l'air et créer des bulles en surface de votre tartelette.

D'une manière trop importante, cela peut faire blanchir la couleur de votre chocolat.

Ingrédients

Pâte sucré au chocolat

- 175 Gr Beurre
- 45 Gr Poudre d'amande
- 95 Gr Sucre glacé
- 375 Gr Farine
- 25 Gr Cacao en poudre
- 30 Gr Jaune(s) d'oeuf
- 42 Baies Blanc(s) d'œuf(s)

Garniture

- 4 Cuil. à soupe Praliné noisette

Ganache chocolat noir

- 125 Ml Crème 35%
- 1 Cuil. à soupe Glucose
- 100 Gr Chocolat noir
- 25 Gr Beurre pommade

Finition

- 4 Cuil. à thé Billes chocolat caramel

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **356 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Pâte sucrée au chocolat

Tamisez la farine, le sucre glace et la poudre de cacao. Coupez le beurre froid en petits cubes.

Dans la cuve du batteur (avec la main ou la feuille dans le malaxeur), versez les ingrédients secs tamisés. Ajoutez la poudre d'amande, malaxez de manière à sabler la pâte (comme un crumble fin).

Puis, versez le jaune d'œuf et le blanc d'œuf, finalisez le mélange de manière à avoir une pâte. Laissez tomber la pâte sur la table, continuez avec la paume de la main pour finaliser l'homogénéisation de la pâte.

Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, 2 à 3 mm d'épaisseur maximum. Assurez-vous d'une

belle régularité sur toute la surface. Une fois la plaque ou le cercle à tarte foncé, laissez-le dans le frigo durant une vingtaine de minutes.

Ganache chocolat noir

Dans une casserole, portez la crème et le glucose à ébullition. Placez le chocolat dans un bol. Versez la crème chaude sur le chocolat et patientez 15 secondes avant de mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu.

Ajoutez le beurre mou et mélangez à nouveau, (idéalement utiliser un mixeur plongeant). Réservez au froid, recouvert d'un papier film alimentaire au contact direct de la ganache.

Montage

Dans le fond des tartelettes cuites, déposez proprement le praliné noisette, coulez par-dessus la ganache de chocolat noir, parsemez ensuite de billes de chocolat caramel.

Bon appétit!