

Tartelette au chocolat

by Marianne Lesage

PASTRY SHOW JUNIOR



Ingrédients

QSP (Quantité suffisante pour) 20 tartelettes

Pâte sablée :

- 125 g de farine T55
- 62 g de sucre glace
- 1 pincée de fleur de sel
- 62 g de beurre
- 20 g de jaune d'oeuf.

Ganache au chocolat au lait :

- 90 g de chocolat au lait
- 50 g de crème liquide entière
- 10 g de miel

Étapes

1. Mélanger les poudres
2. Ajouter le beurre, sabler du bout des doigts. ajouter le jaune d'oeuf, former un boule bien homogène.
3. Etaler entre deux feuilles de papier cuisson à 2 mm d'épaisseur.
4. Détailler l'abaisse à l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 5 cm.
5. Faire un trou au milieu de la moitié des fonds de tartelette avec un petit emporte-pièce rond de 3 cm
6. Mettre un fond de tarte troué par dessus un fond de tarte plein.
7. Enfourner à 165°C pendant 12 mn.
8. Faire chauffer la crème avec le miel.
9. Emulsionner en trois fois avec le chocolat préalablement fondu.
10. Utiliser aussitôt.

Lorsque les fonds de tartelettes sont refroidis, pocher la ganache au centre.

**À vos
tabliers les
p'tits
chefs !**