

TARTELETTE TRIPLE CHOC CHIP

Sous une ganache exquisément fondante se cache un biscuit craquant avec une pointe de sel...
Pour 1 petite tarte de 15 cm de diamètre



200 g de "Sablés Tout Chocolat" Bonne Maman

80 g de beurre salé

200 ml de crème fleurette fraîche

200 g de chocolat noir

- 1 Ecraser finement les sablés/cookies dans un saladier.
- 2 Faire fondre le beurre et le mélanger aux sablés écrasés. Presser cette pâte dans le fond d'un moule souple (très important pour le démoulage). Mettre au réfrigérateur pour solidification.
- 3 Porter la crème à ébullition et la verser sur le chocolat brisé en morceaux. Remuer jusqu'à l'obtention d'une belle ganache bien brillante.
- 4 Verser sur le fond de la tartelette refroidi et replacer quelques heures au réfrigérateur jusqu'à ce que la ganache durcisse.
- 5 Démouler et servir saupoudré de cacao.
- 6 Peut se réaliser en mini tartelettes dans des moules Flexipan.