



Les envies de Maga



MINI TARTELETTES AU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS pour la pâte sablée

- 110g de beurre pommade
- 40g de sucre glace
- 1g de sel fin
- 100g de farine (T55)

INGRÉDIENTS pour la ganache chocolat

- 16g de miel
- 90g de crème fraîche liquide entière
- 60g de chocolat noir
- 20g de chocolat au lait
- 20g de beurre

Commencer par la ganache.

Dans une casserole faire chauffer le miel avec la crème fraîche jusqu'à ébullition. Incorporer la crème dans les chocolats et le beurre préalablement fondu. Bien mélanger. Laisser refroidir.

Pour la pâte sablée.

Préchauffer le four à 150°C.

Mettre le beurre pommade et le sucre glace dans un cul de poule. Bien mélanger. Incorporer la farine et mélanger pas trop juste ce qu'il faut.

Mettre la pâte dans la poche à douille, et dresser des petits tas de pâte dans le moule à mini tartelettes. Enfourner dans le four pendant 20 à 25 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

Une fois la ganache prête la mettre dans une poche à douille et dresser sur les mini tartelettes. Vous pouvez pour la décoration soit saupoudrer de cacao amer ou mettre des perles au chocolat.