



Tartes

Tartelettes mendiants ganache



1h20 **10 min** **10 min** **1h** **479**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la ganache

100 g **Chocolat noir**
2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
1 c. à café **Sucre semoule**
2 goutte(s) **Extrait de vanille**
25 g **Amande(s) entière(s)**
25 g **Noisette(s) entière(s)**
25 g **Raisins secs**

Ingrédients pour la pâte sablée

100 g **Farine**
50 g **Beurre**
30 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
1 c. à soupe **Eau**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la pâte sablée

- 1 Mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
- 2 Mettre la farine, le sel et le beurre froid coupé en morceaux dans un saladier. Incorporer le beurre à la farine avec les mains en formant des petits grumeaux.
- 3 Ajouter le mélange oeufs-sucre et travailler rapidement la pâte puis former une boule. Si la pâte est trop compacte, ajouter l'eau.
- 4 Réserver pendant 1 heure au réfrigérateur.

Étape 2

Cuisson de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Étaler la pâte sur un plan de travail fariné.
- 3 Beurrer des moules à tartelette.
- 4 Les garnir de pâte et les piquer à l'aide d'une fourchette.
- 5 Tapiser chaque moule avec un rond de papier sulfurisé, ajouter des haricots secs.
- 6 Faire cuire au four pendant 10 à 15 minutes.

- 7 Sortir les tartelettes du four, enlever les haricots secs et le papier sulfurisé. Laisser refroidir.

Étape 3

Préparation de la ganache

- 1 Faire fondre le chocolat avec la crème dans une casserole.
- 2 Pour gagner du temps, faire fondre le chocolat et la crème pendant deux fois 20 secondes au micro-ondes.
- 3 Ajouter l'extrait de vanille et le sucre, bien mélanger.

Étape 4

Dressage des tartelettes

- 1 Remplir les moules aux 3/4 avec la ganache au chocolat.
- 2 Parsemer de fruits secs grossièrement concassés.
- 3 Laisser totalement refroidir puis servir.
- 4 Ne pas placer ces tartelettes au réfrigérateur sous peine de ramollir la pâte.