

Tartelettes au chocolat

Pour 6 tartelettes

Pâte sucrée au cacao

125g de beurre mou

80g de sucre glace

1 œuf

165g de farine

42g de cacao en poudre

Ganache au chocolat

85g de lait

85g de crème liquide entière

1 jaune d'œuf

25g de sucre

100g de chocolat noir

Moelleux chocolat

42g de beurre

62g de chocolat noir

1 œuf

30g de sucre glace

20g de farine

Topping

100g de chocolat noir

100g de mascarpone

Pâte sucrée: mélangez le beurre avec le sucre glace, l'œuf et 100g de farine. Quand le mélange est bien lisse ajoutez le restant de farine et le cacao en poudre, formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer 3 heures au frigo.

Quand la pâte est bien froide et ferme, étalez-la sur 3 mm d'épaisseur foncez-la dans 4 cercles à tartes de 8 à 10 cm de diamètre. Faites cuire au four à 155°C pendant 15 minutes. Réservez.

Ganache: Dans une casserole, à feu moyen, faites une crème anglaise en mélangeant le lait, la crème, l'œuf et le sucre. Une fois que la crème a un peu épaissie, coupez le feu et incorporez le chocolat coupé en morceaux, lissez le mélange et laissez-le refroidir avant de la couler dans les fond de tartelettes.

Moelleux: Faites fondre le beurre et le chocolat au micro onde. Mélangez l'œuf et le sucre, incorporez le chocolat fondu dans le beurre et ajoutez la farine. Mélangez et versez dans des moules à muffins de 6 cm de diamètre avant d'enfourner à 180°C pendant 5 minutes (les bords des moelleux doivent être cuits et le centre encore liquide) laissez refroidir avant de déposer les moelleux sur la ganache.

Topping: Faites fondre le chocolat au micro onde, lissez-le et mélangez le au mascarpone. Fouettez cette ganache pour lui donner une consistance légèrement mousseuse et versez la dans une poche à douille munie d'un embout lisse. Pochez la mousse sur les moelleux selon votre inspiration, ajoutez quelques vermicelles au chocolat et voila.

Sortez les tartelettes au moins une demi-heure avant de les servir pour qu'elles soient plus tendres et moelleuses sous la dent.