

Tartelettes choco-cerise-noisette

Pour 6 tartelettes

250g de pâte sucrée au cacao

Garniture

6 cuil à soupe de curd de cerise

50g de sucre glace

50g de beurre mou

50g de poudre de noisette

1 œuf

1 cuil soupe de maïzena

Topping

100g de chocolat noir

80g de crème liquide

Faites préchauffer le four à 180°C.

Mélangez le sucre glace, la poudre de noisette, le beurre mou et la maïzena. Quand le mélange est homogène incorporez l'œuf, lissez bien et réservez.

Étalez la pâte au cacao et foncez-en vos moules à tartelettes, étalez la crème de noisette sur les fonds de tarte et faites cuire à 180°C pendant 15-20 minutes selon votre four. Laissez refroidir.

Quand les fonds de tartelettes sont bien froids, étalez 1 cuil à soupe de curd de cerise sur la crème d'amande. Réservez au congélateur pour que le curd durcisse avant de poser la ganache.

Ganache : Portez la crème à frémissement, coupez le feu et ajoutez les chocolat, remuez avec une spatule en bois pour lisser le mélange et laissez prendre au frigo pendant 30 minutes.

Quand la ganache est prête versez-la dans une poche à douille munie d'un embout à saint honoré et déposez la ganache sur les tartelettes. Décorez avec des minis meringues rouges (recette ici en ajoutant du colorant rouge) et Réservez au frigo jusqu'au moment de servir.

A table !!!!