

Tartelettes au chocolat et beurre de cacahuète

Pour 4 à 5 tartelettes

250g de pate sucrée

ganache au chocolat

75g de chocolat noir

105g de chocolat au lait

125g de crème liquide entière

Beurre de cacahuète (dosage à l'envie)

Étalez la pâte et foncez-la dans les moules à tartelettes, laissez au frigo le temps de préchauffer le four à 200°C. Enfourez les fonds de tartelettes à 200°C pendant 20 minutes. Laissez refroidir

Préparez la ganache: dans une casserole faites fondre les chocolats avec la crème. Lissez le mélange à la spatule.

Étalez du beurre de cacahuète sur les fond de tartelettes puis versez la ganache par dessus, laissez prendre au frigo pendant 1 heure avant de les déguster (vous pouvez aussi les laissez à température ambiante mais ça prendra plus de temps).