



Tartelette tout choco



Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER
62850



12



préparation
20 minutes



Ingrédients

Pour la base :

3 œufs

85 g de beurre

70 g de sucre

75 g de farine

50 g de poudre de noisettes

50 g de chocolat noir

20 g de cacao en poudre

20 g de lait

4g de levure chimique

Pour la ganache :

125 gr de crème liquide entière

125 gr de chocolat noir

Copeaux de chocolat ou billes choco

La base :

1. Poser votre moule 12 tartes renversées sur une grille perforée.
2. Préchauffer le four à 170°C
3. Dans le bol micro onde ou au bain marie, faire fondre le beurre avec le chocolat pendant 2 min à 600 watts.
4. Dans un cul de poule, battre l'œuf et le lait avec le sucre, ajouter le beurre et le chocolat fondu puis la farine, la poudre de noisettes, le cacao en poudre et enfin la levure chimique pour obtenir une pâte homogène.
5. Verser la pâte dans le moule et placer une toile de cuisson sur le dessus et enfourner pendant une vingtaine de minutes.
6. Attendre 5 min avant de démouler.

La ganache au chocolat :

1. Faire chauffer la crème 1 min à 600 watts dans le bol micro onde, ajouter le chocolat et le laisser fondre 2 min.
2. Remuer et verser la ganache sur les tartelettes.
3. Décorer avec les copeaux de chocolat ou de billes chocolat.