

La Cuisine d'Ann'so

<http://cuisinedannso.canalblog.com>

Mini tartelettes au chocolat noir et caramel au beurre demi-sel

Ingrédients :

1 pâte Brisée (env 230g)

Caramel

100ml de sucre

30ml d'eau

25g de beurre demi-sel

100ml de crème liquide

Ganache

100ml de crème liquide

120g de chocolat noir

Décor

25ml de praliné en grains

(ou comme ici du chocolat blanc râpé)



Préparation :

Faites préchauffer le four Th 6/7 ou 200°C sans la grille.

Posez la pâte sur un plan de travail fariné et agrandissez la de quelques centimètres.

A l'aide d'un découpoir à mini tartelettes, découpez 30 cercles dans la pâte (reprenez et étalez les chutes si besoin pour faire les 30 cercles).

Foncez 2 moules à mini tartelettes de pâte Brisée. Placez les moules au congélateur 5 min pour durcir la pâte.

Disposez les moules sur la grille froide du four et faites cuire 8min à 200°C (Th6/7)

Sauce Caramel

Dans une casserole, versez le sucre et l'eau et faites cuire sans remuer jusqu'à l'obtention d'un caramel doré.

Hors du feu, ajoutez le beurre demi-sel, en fouettant sans arrêt. Ajoutez la crème liquide et remettez à cuire à petit feu 1min en remuant régulièrement. Retirez de la source de chaleur et laissez tiédir.

Ganache

Dans un contenant allant au micro onde (dans mon cas le pichet microplus), faites chauffer la crème liquide 1min30 à 750watts.

Ajoutez le chocolat en morceaux dans la crème bouillante, laissez reposer 2 min et lissez la préparation à l'aide d'un fouet.

Garnissez le fond des mini tartelettes avec le caramel puis la ganache et décorez avec les grains de praliné (ou chocolat râpé). Laissez prendre quelques heures à température ambiante ou 30min au réfrigérateur.

Dégustez les froides.

<http://cuisinedannso.canalblog.com>