



Barquettes crème noisette et fraises

Ingrédients :

<u>Pâte sucrée</u>	
Farine	250 gr
Beurre mou	125 gr
Sucre	125 gr
Œuf	1
<u>Crème noisette</u>	
Beurre	50 gr
Sucre semoule	50 gr
Œuf	1
Poudre noisette	50 gr
<u>Ganache chocolat</u>	A faire la veille
Crème liquide	25 cl
Chocolat	300 gr
Fraises	250 gr
Nappage pour tarte	1 sachet

1. Préparer d'abord la ganache : faire bouillir la crème liquide ; dès qu'elle boue retirer du feu et y ajouter le chocolat coupé en morceaux. Bien lisser puis laisser refroidir et mettre au frais jusqu'au lendemain.
2. Le lendemain : Sortir la ganache du réfrigérateur et la laisser ramollir à T° ambiante , puis préparer la pâte : dans un saladier mélanger le sucre et l'œuf, ajouter le beurre ramolli et crémier le tout. Mettre la farine sur son plan de travail , faire un trou au milieu et y verser le mélange sucre , œuf et beurre . Mélanger rapidement le tout , former une boule puis la mettre au frais enveloppée dans un film alimentaire pendant 45 minutes.
3. Préparer la crème noisette : Crémier le beurre , ajouter le sucre puis l'œuf puis la poudre noisette .Mélanger au fouet puis filmer et mettre au frais.
4. Préchauffer le four à 180°C .Sortir la pâte, l'abaisser puis fonder des moules à barquettes préalablement beurrés et farinés . Déposer un peu de crème noisette au fond des barquettes puis mettre à cuire entre 10 et 15 minutes. Ne pas mettre trop de crème noisette car elle gonfle à la cuisson !!!
5. Laisser refroidir 5 à 10 minutes puis démouler . Découper les fraises en rondelles puis en 4 . Mettre la ganache dans une poche à douille muni d'une douille cannelée et tracer des diagonales puis mettre des morceaux de fraises entre les diagonales. Préparer le nappage selon le mode d'emploi du sachet et napper les barquettes.

Bonne dégustation