



Tartelettes Choco / Framboises

Ingrédients pour 8 tartelettes de 8 cm de diamètre :

Pour la pâte sablée amande	
Beurre pommade	100 gr
Sucre glace	50 gr
Poudre d'amande	50 gr
Jaunes d'œuf	45 gr
Farine	140 gr
Levure chimique	4 gr
Sel	1 gr
Pour la ganache chocolat	
Crème liquide	200 gr
Chocolat	150 gr
Beurre	25 gr
Pour la chantilly	
Crème liquide	100 gr
Sucre	10 gr
Pour la déco	
Framboises fraîches	24

- Préparer les fonds de tartelettes : mettre le beurre mou dans la cuve du batteur puis ajouter le sucre glace, la poudre d'amande et laisser tourner à vitesse lente jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux de beurre.
- Ajouter les jaunes puis la farine avec la levure et le sel. Mélanger sans trop travailler la pâte. Mettre la pâte dans un papier film et la laisser au frais 1 heure.
- Préchauffer le four à 170 °C, graisser des cercles à tartelettes et les foncer avec la pâte sablée. Mettre à cuire à blanc 20 à 25 minutes.
- Préparer la ganache : faire bouillir la crème dans une casserole. Mettre le chocolat dans un saladier et verser dessus la crème chaude et mélanger. Incorporer le beurre. Laisser refroidir à température ambiante et verser sur les fonds de tartelettes cuites. Mettre au frais.
- Faire la chantilly : fouetter la crème et incorporer le sucre. Mettre dans une poche avec une douille étoile et décorer les tartelettes puis déposer des framboises fraîches.

Bonne dégustation