

# Tartelette sablée chocolat



Portions

12

Temp.

## Description

Fond de tarte  
Ganache chocolat  
Noisettes caramélisées

Net-Recipe pour SANDRINE MAZEAU-ANGERAND

Note	Ingrédients de base	Quantité	Méthode
<b>Fond de tarte</b>	Jaunes d'œufs (1=20g)	65 g	Au fouet, blanchir les jaunes et le sucre.
	Sucre	130 g	Ajouter le beurre pommade, la vanille et le miel.
	Beurre	130 g	
	Farine	200 g	Mettre la feuille et incorporer la farine tamisée avec la levure.
	Levure chimique	5 g	
	Miel	25 g	A l'aide d'une poche munie d'une douille n°8, garnir les empreinte flexipan "fond de tarte" en prenant soin de commencer par le contour puis le centre.
	Vanille liquide	5 g	Cuire à 160°C 18 à 20 minutes.
	-----		-----
<b>Ganache</b>	Crème 35% de MG	100 g	Réaliser la ganache : Bouillir la crème avec le glucose et le verser sur le chocolat.
	Glucose	20 g	
	Chocolat	100 g	A l'aide d'un entonnoir à piston couler la ganache dans le fond de tarte.
	-----		-----
<b>Noisette</b>	Noisette (aveline)	75 g	Torréfier les noisettes à 180°C pendant 10 à 15 minutes. Enlever la peau.
	Eau	25 g	Cuire le sirop à 120°C et ajouter les noisettes. Sabler et cuire jusqu'à complète caramélisation.
	Sucre	40 g	Débarrasser sur silpat et concasser. Déposer un peu de noisettes caramélisées dans le fond et mettre un disque de chocolat.
	-----		-----