Tartelettes cappuccino

Ingredients
Pâte sucrée
45g de sucre glace
65g de beurre mou
1/2 oeuf
15g de poudre d'amande
130g de farine
Ganache cappuccino
250g de crème liquide entière
65g de chocolat blanc
2,5g de gélatine
30g de poudre à cappuccino
Chantilly mascarpone
50g de mascarpone
1cuillère à soupe de sucre glace
130g de crème liquide entière
du cacao non sucré

Pâte sucrée

- Pour 6 tartelettes -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

Ajouter la farine en mlangeant la main, ne pas trop travailler la pte sinon elle sera dure aprs cuisson

Emballer la pte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et taler la pte sur une paisseur de 0.4cm

Garnir les cercles tarte de pte et remettre au frais 1h

Prchauffer le four 165C

Enfourner pendant 25 minutes, cuisson blanc

Ganache cappuccino

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la crme liquide avec la poudre de cappuccino

Incorporer la glatine essore

Verser la prparation chaude sur le chocolat en petit morceaux

Mlanger et verser sur les tartelettes

Mettre au frais une nuit

Chantilly mascarpone

Fouetter ensemble la crme liquide, le mascarpone et le sucre glace jusqu' obtenir une chantilly ferme

Mettre en poche et dcorer les tartelettes comme il vous plait

Saupoudrer de cacao non sucr