



## Tartelette noisettes

### Ingredients

#### Pâte sucrée

1 oeuf  
30g de poudre de noisettes  
90g de sucre glace  
260g de farine  
130g de beurre mou

#### Croustillant noisette

67g de chocolat blanc  
33g de crêpes dentelles  
95g de pâte de pralin

#### Namelaka noisette

80ml de lait  
125g de chocolat blanc  
165ml de crème liquide entière  
70g de pâte de pralin  
2g de gélatine

### Pâte sucrée

- Pour 8 tartelettes -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre de noisette

Verser l'oeuf et continuer à mélanger

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

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

Fariner le plan de travail et étaler la pâte finement

Garnir les moules à tarte de pâte et mettre 15 minutes au congélateur

Préchauffer le four à 180°C

Cuire à blanc 20 minutes

### Croustillant noisette

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Incorporer la pâte de pralin

Verser les crêpes dentelles écrasées et mélanger

Étaler sur les fonds de tartelettes et mettre au frais

### Namelaka noisette

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble le lait, la pâte de pralin et le chocolat blanc sur feu doux

Incorporer la gélatine essorée

Ajouter la rème liquide et verser sur les tartelettes

Mettre au frais au moins 4h

---