



Tartelette praliné, chocolat et vanille

Ingredients

Pâte sucrée

30g d'oeuf
125g de farine
15g de poudre d'amande
45g de sucre glace
60g de beurre mou

Croustillant praliné

80g de chocolat blanc
110g de praliné noisettes
38g de crêpes dentelles

Ganache chocolat

100g de chocolat au lait
75ml de crème liquide entière
20g de beurre

Ganache montée vanille

2g de gélatine
65g de chocolat blanc
85 + 170ml de crème liquide entière
1cuillère à café de poudre de vanille

Pâte sucrée

- Pour 4 tartelettes carres - Srapcooking 15% de remise avec GOURMAND15

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

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 taler la pâte sur une épaisseur de 0.3cm

Garnir les moules de pâte et mettre 15 minutes au congélateur

Préchauffer le four 180C

Cuire blanc 20 minutes

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Incorporer le praliné noisette

Verser les crêpes dentelles cassées et mélanger

Étaler sur les fonds de tartelettes et mettre au frais



Tartelette praliné, chocolat et vanille

Ganache au chocolat

Faire chauffer ensemble le chocolat au lait et la crème liquide au bain marie ou au micro onde

Incorporer le beurre en mélangeant bien

Verser sur les tartelettes et mettre au frais 2h

Ganache montée vanille

Mettre la gelatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer les 85ml de crème liquide avec la poudre de vanille

Incorporer la gelatine essore et

Verser chaude sur le chocolat en petits morceaux et mélanger

Ajouter le reste de crème liquide froide et mélanger

Filmer au contact et laisser une nuit au frais

Le lendemain fouetter la ganache jusqu'à ce qu'elle soit ferme

Mettre en poche et pocher sur les tartelettes

Vous pouvez rajouter du pralin pour encore plus de gourmandise