Tartelettes croustillantes Dulcey

Ingredients
Pâte sucrée
45g de sucre glace
60g de beurre mou
125g de farine
15g de poudre d'amande
30g d'oeuf
Croustillant dulcey
43g de chocolat dulcey
60g de pâte praliné
20g de crêpes dentelles
Ganache dulcey
160g de chocolat dulcey
100g de crème liquide entière
31g de beurre

Pâte sucrée

- Pour 4 tartelettes de 8cm - Scrapcooking 15% de remise avec GOURMAND15 sur tout le site

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

Verser l'oeuf et continuer mlanger

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 0.3cm

Garnir les moules tarte de pte et mettre 15 minutes au conglateur

Prchauffer le four 180C

Cuire blanc 20 minutes

Croustillant dulcey

Faire fondre le chocolat dulcey au bain marie

Incorporer la pte pralin

Verser les crpes dentelles crases et mlanger

Etaler sur les fonds de tartelettes et mettre au frais

Ganache dulcey

Faire chauffer la crme liquide

Ajouter le chocolat dulcey et mlanger

Incorporer le beurre en morceaux

Verser sur les tartelettes

Mettre au frais 2h