

Tartelette cookie

Ingredients
Pâte sucrée
1 oeuf
90g de sucre glace
250g de farine
120g de beurre mou
30g de poudre d'amande
Crème d'amande
1 oeuf
60g de poudre d'amande
60g de sucre glace
60g de beurre mou
35g de pépites de chocolat
Ganache chocolat
20g de chocolat au lait
110g de chocolat noir
120g de crème liquide entière
30g de beurre

Pâte sucrée

- Pour 8 tartelettes -

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 finement

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

Prchauffer le four 180C

Cuire blanc 12 minutes

Crème d'amande

Prchauffer le four 170C

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

Incorporer les ppites de chocolat

Verser dans les 8 tartelettes

Enfourner environ 14 minutes

Laisser refroidir

Ganache au chocolat

Faire fondre ensemble les chocolats dans la crme liquide, au micro onde

Bien mlanger jusqu' avoir une prparation lisse

Incorporer le beurre en petits morceaux

Verser sur les tartelettes

Laisser refroidir 2h au frais avant de dguster

Pour les dco il s'agit de pte sucre emporte-pic et la quenelle c'est de la ganache monte la vanille, la recette ici