



Ttes façon forêt noire

Ingredients

Pâte au cacao

130g de beurre mou
90g de sucre glace
30g de poudre d'amande
240g de farine
20g de cacao non sucré
1 oeuf

Ganache de chocolat noir

100g de chocolat noir
100g de crème liquide entière

Chantilly mascarpone

80g de mascarpone
110g de crème liquide entière
2cuillères à soupe de sucre glace
et de la confiture de cerises

Pâte au cacao

- Pour 6 tartelettes -

Dans le bol mettre le beurre mou, le sucre glace, la poudre d'amande, le cacao et la farine 20s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf 8s/vitesse 4

Filmer et mettre au frais 1h

Préchauffer le four à 170°C

Etaler la pâte, fonder les moules et faire cuire à blanc pendant environ 20 minutes

Laisser refroidir sur une grille

Dans le fond des tarteltes mettre de la confiture de cerise en laissant un peu de place pour la ganache

Ganache au chocolat noir

Faites chauffer la crème puis l'ajouter en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Laisser un peu refroidir avant d'en garnir les tartelettes

Chantilly mascarpone

A l'aide d'un batteur monter la crème et la mascarpone en chantilly ferme en ajoutant sur la fin le sucre glace

Mettre en poche et décorer selon vos goûts