



Tartelettes girly

Ingredients

Pâte sucrée

1 oeuf
90g de sucre glace
30g de poudre d'amande
260g de farine
120g de beurre mou

Ganache ruby et fruits rouges

300g de chocolat ruby
220g de purée de fruits rouges
40g de crème liquide entière

Ganache montée ruby

100g de chocolat ruby
40 + 140g de crème liquide entière

Pâte sucrée

- Pour 6 tartelettes -

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

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

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 sur une épaisseur de 0.4cm

Garnir les cercle à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner pendant 20 minutes, cuisson à blanc, et laisser refroidir

Ganache ruby et fruits rouges

Faire chauffer ensemble la purée de fruits rouges et la crème liquide

Verser le mélange chaud sur le chocolat ruby et mélanger jusqu'à obtenir une ganache lisse

Remplir es 6 tartelettes de la ganache et mettre au frais

Ganache montée ruby

Faire chauffer les 40g de crème liquide

Verser la crème chaude sur le chocolat ruby et mélanger jusqu'à obtenir une préparation lisse

Ajouter le reste de crème liquide froide et mélanger

Filmer au contact la ganache et laisser au frais une nuit

Le lendemain, à l'aide d'un batteur électrique fouetter la ganache jusqu'à ce qu'elle soit ferme

Mettre en poche et pocher sur les tartelettes
