

Tartelette aux amandes et chocolat noir |

Recette pour 4 personnes

Description

Tartelettes avec un fond de pâte sucrée, garniture de crème d'amande et pistole de chocolat noir et surmontées d'une rosace de crème fouettée au chocolat.

L'astuce du chef

Étalez (abaissez) la pâte au rouleau sur un papier cuisson (parchemin), cela vous aidera à la manipuler plus facilement sans la déchirer).

Travaillez toujours la pâte sucrée froide pour une manipulation facile. N'hésitez pas à la remettre au frigo quelques minutes si vous constatez qu'elle commence à se réchauffer.

Ingrédients

Pour la pâte sucrée

- 60 Gr Beurre
- 40 Gr Sucre glacé
- 0.50 Unité(s) Oeuf
- 15 Gr Poudre d'amande
- 1 Pincée(s) Sel
- 105 Gr Farine

Pour la crème fouettée au chocolat

- 200 Ml Crème 35%
- 20 Gr Sucre glacé
- 15 Gr Cacao en poudre

Pour la crème d'amande

- 50 Gr Poudre d'amande
- 50 Gr Beurre
- 50 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Oeuf
- 5 Gr Farine

Pour la garniture

- 1 Poignée(s) Amandes effilées
- 1 Poignée(s) Chocolat noir

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Préparation de la pâte sucrée

Crémez le beurre avec le sucre glace (tamisé), ajoutez l'œuf. Puis incorporer les ingrédients secs. Fraisez la pâte avec la pomme de la main sur la table (la rendre homogène).

Formez un disque avec la pâte, l'envelopper dans un papier film alimentaire. Laissez la pâte reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Abaissez la pâte à 3 mm à l'aide d'un rouleau à pâte et foncez des petits moules à tartelettes. Placez-les au congélateur.

Préparation de la crème d'amande

Dans le bol d'un malaxeur, crèmez le beurre et le sucre ensemble. Ajoutez les œufs ainsi que les ingrédients secs et laissez tourner pour bien mélanger. Placez une cuillère de crème d'amande au fond de chaque tartelette. Enfourner à 350 °F pendant 20-25 minutes. Laissez refroidir. Pendant ce temps, faites aussi griller les amandes effilées au four quelques minutes.

Préparation de la crème fouettée au chocolat

Montez la crème dans un malaxeur jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Placer le cacao et le sucre glace dans un bol, ajoutez une petite quantité de crème et bien mélanger. Ajoutez ce mélange au restant de crème fouettée et bien mélanger.

Dressage de vos assiettes

Dressez la crème fouettée au chocolat à l'aide d'une douille cannelée. Puis décorez avec quelques amandes effilées.

Bon appétit!