

Tartelette chocolat, ganache chocolat noir, pépite d'érable |

Recette pour 24 tartelettes

Description

Tartelette au chocolat avec un croquant de sucre d'érable.

L'astuce du chef

Si vous utilisez un mixeur plongeant pour incorporer le beurre dans la ganache, faites en sorte de le laisser immerger. Sinon, vous allez faire entrer de l'air et créer des bulles en surface de votre tartelette.

D'une manière trop importante, cela peut faire blanchir la couleur de votre chocolat.

Le glucose peut être remplacé par du miel.

Ingrédients

Pâte sucré au chocolat

- 175 Gr Beurre
- 95 Gr Sucre glacé
- 420 Gr Farine
- 25 Gr Cacao en poudre
- 70 Gr Blanc(s) d'œuf(s)

Ganache chocolat noir

- 250 Ml Crème 35%
- 1 Cuil. à soupe Glucose
- 225 Gr Chocolat noir
- 50 Gr Beurre pommade

Finition

- 24 Pincée(s) Sucre d'érable

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **360 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Pâte sucrée au chocolat

Tamisez la farine, le sucre glace et la poudre de cacao. Coupez le beurre froid en petits cubes.

Dans la cuve du batteur (avec la main ou la feuille dans le malaxeur), versez les ingrédients secs tamisés, malaxez de manière à sabler la pâte (comme un crumble fin).

Puis, versez le blanc d'œuf, finalisez le mélange de manière à avoir une pâte. Laissez tomber la pâte sur la table, continuez avec la paume de la main pour finaliser l'homogénéisation de la pâte.

Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, 2 à 3 mm d'épaisseur maximum. Assurez-vous d'une belle régularité sur toute la surface. Une fois la plaque ou le cercle à tarte foncé, laissez-le dans le frigo durant une vingtaine de minutes.

Faites cuire les tartelettes dans un four préchauffé pour 14 minutes.

Laissez refroidir, puis démoulez.

Ganache chocolat noir

Dans une casserole, portez la crème et le glucose à ébullition. Placez le chocolat dans un bol. Versez la crème chaude sur le chocolat et patientez 15 secondes avant de mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu.

Ajoutez le beurre mou et mélangez à nouveau, (idéalement utiliser un mixeur plongeant).

Montage

Dans le fond des tartelettes cuites coulez la ganache au chocolat noir, parsemez ensuite de sucre d'érable.

Bon appétit!