

Tartelette friable aux amandes, mousse au chocolat noir, billes croquantes au caramel

Recette pour 4 personnes



Description

Tartelette croquante garnie d'une belle mousse au chocolat, décoré de belles billes de chocolat

Ingrédients

Pâte sucrée

- 170 Gr Sucre glacé
- 250 Gr Beurre pommade
- 50 Gr Poudre d'amande
- 4 Gr Sel
- 2 Unité(s) Oeuf
- 420 Gr Farine

Mousse chocolat GM

- 150 Gr Chocolat noir
- 90 Gr Crème 35% à cuisson
- 180 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 30 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf

Finitions

- 2 Cuil. à soupe Billes chocolat caramel

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **370 F°**
- Temps de repos **60 mins**

Pâte sucrée

Dans le bol du malaxeur, mettre le beurre, une fois, bien en pommade, ajoutez le sucre glace (tamisé, obligatoire), le sel, puis bien mélanger. Ajoutez, les oeufs un à un, bien mélanger. Assurez-vous de tamiser la farine avec la poudre d'amande. Ajoutez ensemble, la farine et la poudre d'amande tamisées, mélangez une dernière fois. Débarrassez le bol de la pâte, la fraser (écraser) avec la paume de la main sur la table. Protégez-là dans un film plastique alimentaire, assurez-vous de l'aplanir suffisamment, placez-là au frigo (c'est le temps de repos environ 1 heure). Une fois bien reposé, étalez la pâte (2 mm), pour ensuite la détaillez en rond (emporte-pièce rond). Foncez les moules à tartelettes, placez-les à nouveau au frigo, durant 20 minutes. Chemisez l'intérieur des tartelettes d'un rond de papier cuisson d'une fois et demi le diamètre des fonds

initiaux. Assurez-vous que ce dernier épouse bien toutes les surfaces de la tartelette, directement au contact de la pâte sucrée. Remplissez les tartelettes de haricots blancs ou autres (cela empêchera que les bords ne tombent à la cuisson). Enfournez, assurez-vous d'une légère coloration (environ 15 min), retirez les papiers et les haricots, enfournez à nouveau, pour finaliser la cuisson (coloration, environ 5 min).

Mousse chocolat

Placez votre chocolat dans un bol, sur un bain-marie à feu doux. Faites chauffer votre crème jusqu'à ébullition. Une fois le chocolat fondu, hors du feu versez la crème chaude sur le chocolat, mélangez bien l'ensemble, à l'aide d'un fouet. Dans un bol, montez vos blancs en neige et ajoutez le sucre une fois qu'ils forment des becs d'oiseau. Laissez tourner vos blancs avec le sucre, ajoutez le jaune d'œuf dans le chocolat, mélangez bien. Ensuite, incorporez sans attendre vos blancs montés (meringue française) au chocolat en pliant avec le fouet. Débarrassez la mousse dans un récipient, puis placez-la au réfrigérateur pour la nuit idéalement.

Finitions

Réalisez une belle rosace dans les fonds de tartelettes, parsemez dessus les billes de chocolat.

Bon appétit!