



Tartelettes cappuccino

Ingredients

Pâte sucrée

45g de sucre glace
65g de beurre mou
1/2 oeuf
15g de poudre d'amande
130g de farine

Ganache cappuccino

250g de crème liquide entière
65g de chocolat blanc
2,5g de gélatine
30g de poudre à cappuccino

Chantilly mascarpone

50g de mascarpone
1cuillère à soupe de sucre glace
130g de crème liquide entière
du cacao non sucré

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 cercles à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 165°C

Enfourner pendant 25 minutes, cuisson à blanc

Ganache cappuccino

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la crème liquide avec la poudre de cappuccino

Incorporer la gélatine essorée

Verser la préparation chaude sur le chocolat en petit morceaux

Mélanger et verser sur les tartelettes

Mettre au frais une nuit

Chantilly mascarpone

Fouetter ensemble la crème liquide, le mascarpone et le sucre glace jusqu'à obtenir une chantilly ferme

Mettre en poche et décorer les tartelettes comme il vous plait

Saupoudrer de cacao non sucré
