



Tartelettes croustillantes Dulcey

Ingredients

Pâte sucrée

45g de sucre glace
60g de beurre mou
125g de farine
15g de poudre d'amande
30g d'oeuf

Croustillant dulcey

43g de chocolat dulcey
60g de pâte praliné
20g de crêpes dentelles

Ganache dulcey

160g de chocolat dulcey
100g de crème liquide entière
31g de beurre

Pâte sucrée

- Pour 4 tartelettes de 8cm - Scrapcooking 15% de remise avec GOURMAND15 sur tout le site

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

Verser l'oeuf et continuer à mélanger

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 0.3cm

Garnir les moules de pâte et mettre 15 minutes au congélateur

Préchauffer le four 180°C

Cuire à blanc 20 minutes

Croustillant dulcey

Faire fondre le chocolat dulcey au bain marie

Incorporer la pâte pralinée

Verser les crêpes dentelles cassées et mélanger

Étaler sur les fonds de tartelettes et mettre au frais

Ganache dulcey

Faire chauffer la crème liquide

Ajouter le chocolat dulcey et mélanger

Incorporer le beurre en morceaux

Verser sur les tartelettes

Mettre au frais 2h
