



## Tarte au chocolat blanc sans four

### Ingredients

#### Pâte sucrée

240g de palets bretons

90g de beurre

#### Ganache au chocolat blanc

300g de chocolat blanc

150g de crème liquide entière

### Pâte sucrée

- Pour 4 tartelettes ou 1 tarte -

Faire fondre le beurre au micro onde.

Dans le bol mettre les palets bretons 15s/vitesse 5

Ajouter le beurre fondu 20s/vitesse 3

Garnir les moules de la préparation, dans le fond et sur les bords.

Mettre au frais 1h

### Ganache au chocolat blanc

Faire chauffer la crème, l'ajouter en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Verser l'intérieur des tartelettes et mettre au frais 5h

### ASTUCE

Les dessins du dessus c'est juste du chocolat noir fondu