



Tartelettes Dulcey avec thermomix

Ingredients

Pâte sucrée

1 oeuf
250g de farine
60g de poudre d'amande
150g de beurre mou
100g de sucre glace

Ganache Dulcey

120g de crème liquide entière
240g de chocolat dulcey

Pâte sucrée

- Pour 6 tartelettes -

Dans le bol mettre le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande 15s/vitesse 3.5

Verser l'oeuf 8s/vitesse 3.5

Ajouter la farine 8s/vitesse 4

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 0.5cm

Garnir le cercle à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner pendant 10 minutes, cuisson à blanc, et laisser refroidir

Ganache Dulcey

Faire chauffer la crème liquide

La verser chaude sur le chocolat Dulcey en morceaux, laisser quelques secondes

Emulsionner

Verser sur les fonds de tarte et mettre au frais 3h