

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette de Maraboutchef

Tartelettes au caramel et au chocolat

Pour 24 tartelettes

150 g de farine
120 g de beurre coupé en dés
55 g de sucre semoule
400 g de lait concentré sucré en boîte
2 CS de sirop de sucre roux
100 g de chocolat noir

1 Préchauffez le four à 180°C. Beurrez des moules à muffin ou des moules à tartelette.

2 Battez 90 g de beurre, la farine et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Napez le fond de chaque moule avec 1 CS de ce mélange. Faites cuire à four moyen pendant 10 min.

3 Pendant ce temps, mélangez le lait concentré, 30 g de beurre et le sirop de sucre roux dans une petite casserole. Remuez sur le feu jusqu'à obtention d'une pâte lisse, sans laisser bouillir.

4 Versez le caramel chaud sur la pâte de chaque moule. Remettez au four pendant 3 min environ, jusqu'à ce que le caramel brunisse sur les bords. Laissez reposer 2 min puis, avec un couteau pointu, démoulez délicatement les tartelettes.

5 Faites fondre le chocolat au bain-marie. Napez les tartelettes de chocolat fondu et laissez refroidir.

L'astuce du chef :

Ces tartelettes peuvent être préparées 3 jours à l'avance et conservées au réfrigérateur dans une boîte hermétique.