



## MINI TARTELETTES CHOCOLAT NOIR

**Pour 30 mini-tartelettes**

**Pâte sablée :**

**150g farine - 1 pincée de levure chimique - 75g sucre semoule - 1/2 orange - 75g beurre mou - 1 jaune d'oeuf - 1 càs d'eau -**

**Sabler au robot muni du couteau la farine, la levure, le sucre, le zeste d'1/4 d'orange râpé finement et le beurre. Ajouter le jaune d'oeuf et l'eau. Mixer rapidement jusqu'à formation d'une boule. Envelopper dans du film alimentaire et entreposer au réfrigérateur 1h00 ou plus.**

**Préchauffer le four à 180°C (th.6). Au bout du temps de repos, étaler la pâte sur le plan de travail fariné sur 2 mm d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce de 5cm de diamètre 30 ronds. Les déposer dans les moules. Cuire 10 à 12 minutes. Au sortir du four, appuyer légèrement dans le fond des moules. Laisser refroidir sur grille.**

**Ganache au chocolat noir : (source Encyclopédie du chocolat)**

**270g chocolat noir à 60% - 300g crème liquide entière - 50g miel -**

**Hacher le chocolat et le fondre au bain-marie ou au micro-ondes par 30 secondes. Dans une casserole, porter la crème et le miel à ébullition. Verser lentement sur le chocolat fondu 1/3 du mélange, remuer avec une spatule vivement. Puis le 2ème tiers de la même façon et enfin le dernier tiers. Mixer au mixeur plongeant si nécessaire. Réserver.**

**Crème pistache :**

**200g crème liquide entière - 100g mascarpone - 40g pâte de pistache - 20g sucre semoule -**

**Mélanger la crème, le mascarpone, la pâte de pistache et le sucre dans le bol du Kitchenaid muni du fouet. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme. Mettre en poche à douille munie d'une douille cannelée E6. Fermer la poche avec un élastique et entreposer au réfrigérateur.**

**Montage :**

**A l'aide de l'entonnoir à piston, couler dans les mini tartelettes (posées sur un plateau) la ganache. Réserver au frais. Lorsque la ganache a figé, pocher une rosace de crème de pistache, répartir des billes croquantes au chocolat. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.**

**\*si par hasard il vous reste de la ganache, l'entreposer au réfrigérateur dans une boîte hermétique pour un autre usage. Au moment chauffer **légèrement** au micro-ondes.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr