



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