**Tartelettes choco-caramel , noix et noisettes**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Tartelettes choco-caramel , noix et noisettes](javascript:openWindow('/femmes/cuisine/cgi/recette/image.php?f_id_recette=333636&f_cle_recette=1382718487');)  **Préparation :** 30 mn  **Cuisson :** 40 mn  **Repos :** 30 mn |  | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  | [Recette facile](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-facile/) | Petit Prix |  | | | **Pour 6 personnes :**   Pâte sablée aux [noix](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/144/noix/) et [noisettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette/) :   200 g de [farine](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-farine/)   50 g de poudre de [noisettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette/)   150 g de [beurre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-beurre/)   2 jaunes d'œufs (ou 1 œuf entier)   75 g de [sucre glace](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre-glace/)   1 pincée de sel   [Noix](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/144/noix/) et [noisettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette/) concassés (ou du pralin)   Crème [caramel](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-caramel/) :   100 g de [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/) de canne ou [vergeoise](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300119/vergeoise/) (fondent plus facilement que le [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/) blanc)   25 g de [beurre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-beurre/) salé de préférence (ou ajoutez 1 pincée de sel à votre [beurre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-beurre/) doux)   8 cl de crème liquide   Ganache au [chocolat](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chocolat/) :   200 g de [chocolat](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chocolat/)   200 g de crème liquide | | |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| * **Préparation** |
| **1**Préparez la pâte sablée : dans une terrine, versez la farine, la poudre de [noisettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml), le sel, le [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/) glace, les [noix](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/144/noix.shtml) et [noisettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml) concassées (ou le pralin). Creusez un puits et déposez les jaunes d'œufs (ou l'œuf entier) et le [beurre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-beurre/) ramolli et détaillé en dés. Mélangez et roulez la pâte en boule. Laissez la pâte reposer au moins 30 minutes au réfrigérateur (ou 10 minutes au congélateur).   **2**Pendant ce temps, préparez la crème [caramel](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-caramel/) en faisant [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre/) le [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/) de canne. Quand le [caramel](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-caramel/) commence à prendre, éteignez le feu et ajoutez le [beurre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-beurre/) coupé en morceaux. Faites chauffer la crème liquide puis versez-la sur le [caramel](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-caramel/) en mélangeant sans cesse. Remettez sur feu doux jusqu'à épaississement (environ 10 minutes). Pour la ganache au [chocolat](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chocolat/), faites chauffer la crème liquide puis versez sur le [chocolat](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chocolat/) cassé en morceaux. Laissez [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre/) 5 minutes puis lissez bien le mélange.   **3**Montage : abaissez la pâte sablée, découpez des cercles un peu plus grands que vos [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule/) et déposez-les dans les [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule/) à tartelettes beurrés et faites [cuire à blanc](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/29/cuire-a-blanc/) pendant 12 à 15 minutes à 180°C (thermostat 6). Laissez refroidir puis versez-y la crème [caramel](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-caramel/) puis la ganache au chocolat. Celle-ci doit être bien chaude, ainsi, elle s'étalera plus facilement. Réservez ces tartelettes au frais (ou à température ambiante) avant de déguster. |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Décorez de quelques noix et noisettes. Vous pouvez aussi en faire une tarte mais elles sont bien meilleures en tartelettes et plus présentables car le caramel ne s'échappe au moment de servir. | |