**Tartelettes au chocolat**



* **Temps de préparation :** 40 mn
* **Temps de cuisson :** 15 mn
* **Difficulté :**Très facile

Pour 10 personnes

**Ingrédients pour Tartelettes au chocolat**

Ingrédients (pour environ 10 tartelettes) pour la pâte :
190 g de beurre, 70 g de sucre glace, 1 œuf, 1 jaune d'œuf,
260 g de farine, 20 g de poudre d'amandes.
Pour la ganache : 190 g de chocolat noir (1/3 Cuana,
1/3 Maracaïbo, 1/3 Orinoco), 50 g de chocolat au lait (Merida),
150 g de crème fleurette, 1/2 gousse vanille.

**Préparation pour Tartelettes au chocolat**

Préparer la pâte. Mettre le beurre dans une terrine, verser dessus le sucre et travailler le mélange. Ajouter l'œuf et le jaune, puis travailler encore afin de les incorporer. Ajouter ensuite la farine et mixer rapidement, sans trop travailler.

Partager la pâte en six, rouler chaque morceau en boule, glisser les six boules dans un sachet de plastique alimentaire et laisser reposer pendant 2 heures au moins, au réfrigérateur.
Sortir les boules de pâte du réfrigérateur, les laisser 10 minutes à température ambiante, puis les étaler sur une épaisseur de 4 mm. Beurrer six moules à tartelette de 8 à 10 cm de diamètre, les garnir de pâte, piquer le fond de quelques coups de fourchette et les réserver au frais pendant au moins 3 heures (pour empêcher la pâte de rétrécir).

Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6). Sortir les moules du réfrigérateur, recouvrir les fonds de pâte de film alimentaire et les garnir de haricots secs.

Mettre au four et laisser cuire environ 10 minutes. Puis retirer le film, les haricots et prolonger la cuisson jusqu'à ce que les fonds de tarte soient blonds. Retirer du four et laisser refroidir.
Couper le chocolat en morceaux, les hacher finement sur une planche avec un couteau et mettre dans un saladier. Verser la crème dans une casserole et ajouter la gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur. Porter à ébullition et laisser bouillir 20 secondes. Retirer du feu et verser la crème dans le saladier, sur le chocolat. Laisser reposer 30 secondes. A l'aide d'un fouet, incorporer la crème au chocolat en décrivant des cercles du centre vers l'extérieur. Lorsque la ganache est homogène, la verser sur les fonds de tartelette et laisser refroidir 15 minutes au réfrigérateur, puis ensuite à température ambiante (20°C environ).

**Nos suggestions pour Tartelettes au chocolat**

Pour gagner du temps, vous pouvez préparer la pâte la veille.
Conseil : ne pas conserver ces tartelettes au réfrigérateur, cela ramollirait la pâte et dessécherait la ganache.