

Trio de Tartes au Chocolat



Ingrédients :

Pâte sucrée :

- 5 verres doseurs de farine
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 10 g de sucre vanillé Cook'in®
- 125 g de beurre demi sel froid
- 1 verre doseur d'eau glacée

Garniture :

- 400 g de pistoles de chocolat noir
- 200 g de crème fraîche épaisse

Décor :

- Pralines roses
- Pailleté feuilletine
- Grué de cacao
- Perles de sucre argentées
- Billes au chocolat noir

Au Cook'in, sabler la farine, le sucre vanillé et le beurre demi sel coupé en morceaux, **30 sec/Pétrin**.

Ajouter le verre doseur d'eau par l'orifice et **pétrir 1 min30**.

Étaler la pâte entre 2 toiles Silpat®. Placer au frais au moins ½ heure ou 10 min au congélateur.

Préchauffer le four à 180°C. Placer la toile Silpat sur la plaque perforée, placer les cercles inox.

Découper les fonds de tarte et foncer les cercles.

Cuire à blanc en ayant placé au préalable des billes ou autres sur les fonds.

Dès que la pâte est dorée et se décolle des bords, la sortir.

Laisser refroidir avant de démouler sur une grille à pâtisserie.

Préparer la ganache au chocolat : faire chauffer la crème et verser sur les pistoles de chocolat noir.

Mélanger et lisser, verser dans les fonds de pâte refroidis complètement. Le chocolat va figer.

Décorer avec les pralines, le pailleté feuilletine et le grué de cacao.

Poser quelques billes argentées et chocolatées.

Placer au réfrigérateur mais sortir 10 min avant la dégustation.

