

Comment résister à une tartelette au chocolat ??? et encore plus lorsqu'elle renferme des grains croquants de pralins et un arôme de Pâte à Tartiner...

Je fonds littéralement !!!

Je dois vous l'avouer, ... , « La femme Chocolat »... c'est moi!!! Olivia Ruiz m'a tout piqué avec sa chanson!!!

Cette recette m'est apparue comme une évidence lorsque j'ai ouvert mon colis [La Fée Régime](#).

J'y ai commandé un arôme noisette saveur pâte à tartiner, et je dois dire qu'il est vraiment délicieux!!! Mélangé à du chocolat, c'est parfait!!!



### La recette pour 8 tartelettes:

- 400g de chocolat noir pâtissier en pistoles (Barry Origine St Domingue 70% pour moi)
- 3 oeufs
- 125g de sucre
- 300g de crème fraîche
- 5 càs de pralin
- arôme noisette saveur « pâte à tartiner »

### pour la pâte sablée vanillée:

- 250g de farine

- 125g de beurre
- 70g de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 50ml d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de vanille en poudre

Dans un premier temps, réaliser la pâte sablée.

Battre les jaunes avec le sucre et la vanille jusqu'à blanchissement. Ajouter l'eau et continuer à battre. Réserver.

Malaxer le beurre coupé en morceaux avec la farine et le sel. Lorsque tout le beurre est lié à la farine en un mélange « sableux », verser les jaunes (sucre, vanille et eau) dessus et amalgamer rapidement.

« Sabler » la pâte en l'écrasant et en l'étirant avec la paume de la main sur le plan de travail.

Arrêter l'opération lorsque la pâte est lisse et souple. Réserver au réfrigérateur 30 min.

Préparer les moules à tartelettes avec la pâte et faites une cuisson à blanc (pré-cuisson de tartelettes sans garniture) pendant 15 min à 180°C.

Pendant ce temps, mettre la crème fraîche sur le feu et la faire bouillir. En parallèle, mélanger les œufs avec le sucre en fouettant vivement.

Verser la crème fraîche sur les œufs blanchis en continuant à fouetter.

Ajouter les pistoles de chocolat et remuer afin d'accélérer la fonte. Mélanger jusqu'à ce que tout le chocolat soit fondu.

Ajouter le pralin et l'arôme noisette.

Verser cette pâte de chocolat dans les fonds de tartelettes et ré-enfourner pendant 20 min à 180°C.

Laisser refroidir à température ambiante avant de réserver au réfrigérateur.

***Astuce:*** l'utilisation de pistoles (pastilles de chocolat) est plus pratique pour fondre le chocolat hors du feu et directement dans le mélange chaud. A défaut, utilisez des carrés de

*chocolat concassés au couteau ou bien faites fondre celui-ci au bain-marie.*

*La cuisson à blanc permet d'obtenir une pâte idéalement et uniformément cuite sans que la garniture ne subisse de sur-cuisson. Il est recommandé de placer une feuille de cuisson sur la pâte et d'y ajouter des billes en céramique ou des légumes secs afin d'exercer une pression sur celle-ci pour qu'elle ne se déforme pas ...*