



TARTELETTES MENDIANT A LA GANACHE



Pour une douzaine de micro tartelettes: Utiliser un reste ou faire cette pâte et congeler le surplus.

Pour les fonds de tartelettes:

200 g de beurre mou

160 g de farine

80 g de sucre glace

30 g de poudre d'amandes

1 pincée de sel

1 jaune d'œuf

Pour la ganache:

50 g de chocolat de couverture râpé ou en pistoles

5 cl de crème fraîche liquide

Pour la garniture:

Quelques pistaches (non salées sans la peau), quelques amandes mondées, quelques noisettes et quelques canneberges échées ou zestes d'oranges confites.

Les fonds de tartelettes:

Mélanger rapidement (au robot, c'est parfait) le beurre, le sel et les amandes en poudre et le sucre. Ajouter le jaune d'œuf toujours en travaillant rapidement. Former une boule et laisser reposer au froid. Préchauffer le four à 170°. Abaisser la pâte à 2mm d'épaisseur, la découper et la poser dans vos moules ou empreintes à tartelette. Cuire pendant 7 à 8 mn, la pâte doit être cuite mais rester blonde. Laisser refroidir avant de démouler et réserver.

La ganache:

Faire bouillir la crème, l'enlever du feu et mettre le chocolat à fondre en remuant sans arrêt. Réserver.

Les fruits secs:

Couper tous les fruits secs en petits morceaux et les torrifier légèrement, sauf les zeste ou les canneberges.

Présentation:

Lorsque la ganache est juste froide, en verser la valeur d'une grosse càc dans les coques de pâte. Piquer les fruits coupés en petits morceaux dans cette ganache. Résister jusqu'à l'heure du café!