



## **TARTELETTES PRALINEES**



**Facile**

**Préparation: 10 mn (avec un pâte toute prête)**

**Cuisson: 10 mn (7 à 8 mn pour la pâte + 2 mn pour la ganache)**

### **Pour 12 tartelettes:**

1 fond de tarte sablée

50 g de chocolat au lait(riche en chocolat et assez peu sucré)

50 g de crème fleurette

2 càc de brésilienne (chez Miamstramgram) ou de pralin

### **Les fonds de tartelettes:**

Préchauffer le four à 170°.

Abaisser la pâte à 2mm d'épaisseur (ce que je n'ai pas fait!), la découper avec un emporte pièce et la poser dans vos moules ou empreintes à tartelette.

Cuire 7 à 8 mn, la pâte doit être cuite mais rester très claire. Laisser refroidir avant de démouler et réserver.

### **La ganache:**

Casser le chocolat en morceaux ou le râper s'il n'est pas en pistoles. Porter la crème à ébullition, enlever du feu et ajouter le chocolat en tournant sans cesse pour qu'il fonde.

Lorsque le chocolat est fondu, ajouter la brésilienne (ou le pralin) et laisser refroidir avant de remplir les fonds de tarte.