

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Tartelettes au chocolat

Souvenez-vous lorsque je vous ai présenté la recette des [Roulés au chèvre frais](#), je vous disais qu'elle était inspirée par les fonds de tarte préparés par **Jamie Oliver** (petit clin d'oeil à celles et ceux qui ont trouvé hier).



Le **principe est toujours identique**, je saupoudre ou j'étale, je découpe mais là plus large, ici je moule (pour accueillir la ganache). Je vous propose un mélange approuvé, reconnu la **poire** et le **chocolat**, vous vous souvenez de cette pub ? à mourir de plaisir (gastronomique bien sûre).

Pour 10 tartelettes

1 pâte feuilletée	1/2 cc de cacao en poudre
1 cc de cannelle	100 g de crème
1 cc de sucre glace	100 g de chocolat noir
1/2 cc de gingembre en poudre	33 g de beurre
	1 poire

Dans un bol, **mélangez toutes les poudres**. Répartissez sur toute la pâte et **roulez** très fin. **Entreposez** au frigo pour faciliter ensuite la découpe sinon la pâte est toute molle.

Coupez la pâte en **10 morceaux égaux**. Pour les roulés la découpe était plutôt fine, là, elle est probablement d'au moins 1,5 cm voire 2 cm.

La seule partie technique, entre deux feuilles (film alimentaire ou papier sulfurisé), **étalez avec la paume de la main** le cylindre. Vous devez y aller doucement et garder le centre au centre (je sais).

Ensuite, étalez avec un rouleau à pâtisserie. Le premier est en général décentré mais ensuite le coup de main arrive très vite.

L'objectif est de s'en servir comme **fond de tarte** alors il est obligatoire de les mouler avant la cuisson et de faire en sorte qu'il reste moulé pendant la cuisson. Les moules en silicone ? non marche pas ; Solution pour moi moule à dariole. Enfournes pour **12 minutes**.

Faites chauffer la **crème**. Coupez le chocolat en morceaux. Une fois la crème chaude, versez le **chocolat**.

Laissez fondre puis mélanger à la maryse. Ajoutez le **beurre** coupé en dés.

Epluchez la **poire**, coupez-la en dés. Répartissez dans les fonds de tarte les dés de poire. Versez la ganache. Mettre au frigo.

Pour le décor, je vous conseille les feuilles d'or ou de la **poudre d'or**.

Cette base peut vous servir pour préparer des tartelettes à l'**orange curd** avec comme poudre cannelle, gingembre safran sinon j'imagine assez bien un mélange cardamome, gingembre pour un **mango curd**.