

Tartelettes soufflées au chocolat

Préparation 30 mn

Réfrigération 20 mn

Cuisson 30 mn

Les ingrédients pour 6 personnes

400 g de pâte sablée

20 g de fécule

100 g de chocolat amer

3 oeufs + 1 jaune

15 g de beurre ramolli

100 g de sucre glace

2 c à s de cacao non sucré

30 g de beurre + 1 c à s de farine pour les moules

Sucre glace et cacao pour la déco

Étaler la pâte sablée (je l'ai faite moi même et j'ai mis de la vanille pour la parfumer). En garnir des moules à tartelettes beurrés et farinés;

Piquer le fond avec une fourchette et mettre au frigo 20 mn minimum.

Couvrir ensuite de papier sulfurisé et de légumes secs.

Cuire à blanc dans le four préchauffé à 210° pendant 10 mn puis retirer le papier avec les légumes secs et cuire encore 5 mn. La cuisson est bien sûr à adapter en fonction de votre four.

Faire fondre le chocolat avec le beurre et incorporer le cacao.

Fouetter les oeufs et le jaune avec le sucre glace jusqu'à blanchiment (le mélange s'éclaircit et fait ruban).

Incorporer le chocolat fondu, la fécule puis 1 blanc battu en neige.

Répartir cette crème sur les fond de tartelettes et cuire 10 à 12 mn.

Démouler les tartelettes sur des assiettes et poudrer de cacao et de sucre glace.

Servir aussitôt.

Vous pouvez bien sûr préparer les fonds de tartelettes à l'avance. Pour ma part j'ai également fait le mélange chocolaté avant le repas. Il ne me restait plus qu'à monter le blanc d'oeuf en neige, à l'ajouter à la préparation chocolatée et à mettre le tout sur les fonds de pâte.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>