

# Tartelettes chocolat aux amandes

Empreintes Silform Rondes x 12



**Autour de ma table**©

by Cachou66

[www.autourdematable.com](http://www.autourdematable.com)

## Pâte sablée au CI

### Ingrédients pour 10 fonds :

- 130 g de farine
- 80 g de beurre
- 50 g de sucre glace
- 20 g de poudre d'amandes
- 5 g de sucre vanillé CI
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel

## Pâte sablée au CI

Mettre les poudres dans le bol: la farine, le sucre glace, la poudre d'amande, le sucre vanillé et le sel. Ajouter le beurre coupé en dés. Ajouter le jaune d'œuf. Régler le Cook'in sur 1 min/pétrin.

On obtient du sable, vider sur la Silpat et bouler rapidement.

Aplatir entre 2 toiles Silpat, laisser reposer au moins 1 heure au frais.

Une fois reposée, retirer la Silpat du dessus.

Détailler des fonds de pâte et fonder les empreintes Tartelettes Silform.

Préchauffer le four th 6-180°C.

Placer une carré de papier sulfurisé avec des billes de cuisson sur la pâte.

Cuire à blanc environ 15 min, la pâte doit prendre une jolie couleur noisette.

Sortir et laisser refroidir les billes. Enlever les billes de cuisson et la feuille de papier sulfurisé.

Laisser refroidir complètement avant de démouler.

## Ganache chocolat au lait

Peser les pistoles dans un petit cul de poule. Faire bouillir la crème au MO ou à la casserole. Verser sur les pistoles. Laisser fondre tout seul quelques minutes.

Lisser à la spatule hte°. Réserver au chaud sur une casserole d'eau chaude.

Verser 1 louche à chocolat dans les fonds de pâte. Placer dans un endroit frais ... (mais pas réfrigérateur)

## Amandes caramélisées

Dans une petite poêle, torréfier les amandes, sucrer et mélanger sans cesse à la spatule hte°.

Surveillez car ça va très vite !!!

Stopper la cuisson en versant et étalant les amandes sur une toile Silpat.

Replier la Silpat une fois froid, et appuyer légèrement pour concasser les amandes caramélisées.

Parsemer sur les tartelettes garnies de ganache.

## Ganache chocolat au lait

### Ingrédients:

- 400 g de pistoles de chocolat au lait Prémium
- 200 g de crème liquide entière

## Amandes caramélisées

### Ingrédients:

- QS de cubes d'amandes
- QS de sucre fin