

TARTELETTES AU CHOCOLAT NOIR

Temps de préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

Repos : 1 heure



Ingredients :

Pour 20 tartelettes

- 200 g de chocolat noir
- 1 pâte à tarte sablée
- 20 cl de crème fleurette fermière
- Violettes en sucre
- 1 goutte d'essence de violette

Préchauffer le four th.6/7 (200°C)

Étaler la pâte, la couper en petits cercles de 10 cm à l'aide d'un emporte-pièce, découper chaque cercle en forme de fleur, foncer des petits moules en silicone de pâte, déposer un petit rond de papier sulfurisé et des haricots de cuisson.

Cuire la pâte à blanc 10 minutes

Faire chauffer la crème liquide

Casser le chocolat en morceaux, verser la crème par-dessus, couvrir, laisser 3 minutes

Ajouter l'essence de violette, mélanger au fouet

Verser la ganache sur les fonds de tarte et réserver au réfrigérateur au moins 1 heure

Servir parsemé de violettes en sucre.