

Tartelette chocolat, praliné & chantilly

Préparation : 50 min · Cuisson : 25 min

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 115g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- Une pincée de sel
- 2 œufs
- 150g de farine T55
- 50g de maïzena
- 730g de crème liquide entière + 1 cuillère à café
- 80g de miel neutre
- 392g de chocolat Guanaja
- 200g de praliné
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille ou les grains d'une gousse de vanille grattée
- Optionnel : gruë de cacao

Préparation

1. Crèmez le beurre avec le sucre glace, puis ajoutez la poudre d'amande et le sel.
2. Emulsionnez avec l'œuf.
3. Ajoutez la farine et la maïzena, mélangez rapidement pour former une boule puis faites reposer la pâte emballée au réfrigérateur pendant minimum 1h30. Etalez la pâte sur 2mm d'épaisseur.
4. Foncez vos cercles à tartelette préalablement beurrés. Placez-les au réfrigérateur au minimum 2 à 3 heures, si possible toute une nuit pour avoir le meilleur résultat après cuisson.
5. Enfournez dans le four préchauffé à 165°C pour 15 minutes de cuisson. Pendant ce temps, préparez la dorure en fouettant un œuf avec une cuillère à café de crème liquide.
Démoulez délicatement les tartelettes, puis dorez-les à l'aide d'un pinceau (extérieur et intérieur également, ça permettra de les imperméabiliser et de les garder croustillantes plus longtemps). Enfournez à nouveau pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Sortez-les du four et laissez-les refroidir avant de les manipuler.
6. Faites chauffer la crème liquide avec le miel neutre.
7. Quand la crème est chaude, versez-la en plusieurs fois sur le chocolat en mélangeant bien après chaque ajout pour obtenir une ganache lisse et brillante.
8. Terminez en mixant la ganache au mixeur plongeant, en essayant de ne pas incorporer de bulles d'air.
9. Pochez de praliné au fond de chaque tartelette, puis versez la ganache chocolat dessus.
10. Laissez cristalliser au moins 1h30 au réfrigérateur.
11. Fouettez la crème liquide avec le sucre glace et la vanille.
12. Versez-la dans une poche à douille avec la douille de votre choix et pochez-la sur les tartelettes (vous pouvez aussi simplement faire des quenelles de chantilly à la cuillère).

13. Saupoudrez de grué de cacao avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com