



MINI TARTELETTES AU GIANDUJA + bonus

Pour 6 tartelettes □ 8,5 cms

Pâte à tarte au chocolat :

40g sucre glace - 90g beurre doux + un peu pour les cercles - 110g farine t.55 - 40g poudre de noisettes - 20g cacao non sucré - 1 jaune d'oeuf -

Dans le robot, verser le sucre glace et le beurre en dés. Travailler à la feuille pendant 1 à 2 minutes. Ajouter la farine, la poudre de noisettes, le cacao, le jaune d'oeuf. Mixer jusqu'à obtenir une boule.

L'envelopper de film alimentaire en l'aplatissant pour former un cercle. Entreposer au réfrigérateur 2h00 ou une nuit.

Le lendemain, beurrer légèrement les cercles, les poser sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Etaler la pâte sur le plan de travail fariné. A l'aide d'un emporte-pièce plus grand que le cercle découper 6 ronds de pâte. Foncer les cercles. Découper le tour pour que ce soit net. Entreposer la plaque au réfrigérateur.

Il va rester de la pâte. La remettre au réfrigérateur, elle pourra servir pour des petits sablés par exemple.

Ganache gianduja (Cyril Lignac) :

40g lait - 130g crème liquide entière - 330g gianduja lait - QS paillettes de chocolat -

Faire bouillir la crème et le lait. Pendant ce temps, couper la gianduja en petits morceaux; Le mettre dans une jatte. Le fondre durant 30 secondes au M.O. Verser le contenu de la casserole sur la gianduja en 3 fois en émulsionnant à l'aide d'une spatule en silicone à chaque fois. Mixer au mixeur plongeant, réserver. (Il restera de la ganache)

Préchauffer le four à 180°. Enfourner et cuire 15 minutes. Laisser refroidir. Démouler délicatement. Couler la ganache à l'aide d'un entonnoir à piston dans les moules. Lisser à l'aide d'une petite spatule coudée. Parsemer le dessus avec les paillettes. Les déposer sur un plateau, entreposer au réfrigérateur.

Recycler la pâte cassée. Prendre une plaque à calissons ou à mini bouchées, la placer sur un plateau. Emietter la pâte, placer au fond des moules les miettes-poudre. Appuyer afin d'aplanir. A l'aide de l'entonnoir à piston couler la ganache. Lisser avec une petite spatule. Parsemer des paillettes de chocolat. Entreposer au congélateur 1h00-1h30. Démouler les friandises. A offrir avec le café. Remettre au réfrigérateur s'il en reste.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr