

Tartelettes en fête !

Chocolat/Caramel beurre salé



Ingrédients :

Pâte sablée :

* 180g farine * 90g sucre glace * 50g Maizena

* 30g poudre d'amandes * 95g beurre mou

Caramel beurre salé :

* 150g de sucre * 50g d'eau

* 75g de beurre 1/2 sel * 75g de crème 30 %

Chocolat :

* 100g de chocolat * 100ml de crème 30 %

Recette :

Pâte sablée : Mélangez les ingrédients. Foncez vos moules.

Faites cuire à blanc 18min à 180°C.

Caramel : Avec le sucre & l'eau, faites un caramel bien doré.

Hors du feu, ajoutez le beurre & la crème, mélangez bien.

Versez sur les fonds de tartelettes, réservez au froid 30minutes.

Chocolat : Faites fondre au bain-marie le chocolat. Ajoutez petit-à-petit en mélangeant délicatement la crème.

Versez sur les tartelettes & replacez les au froid pendant 3h minimum.

Disponible aux Etablissements Salvi :

La farine, le sucre (+glace), la poudre d'amandes, la crème 30 %, le chocolat (Barry)