Recette Recette tartelette Force noire

Temps : 20 min **Niveau :** Moyenne **Personnes :** 8

Une tartelette gourmande associant une pâte sablée aux amandes, un cœur croustillant au Cara Crakine et une ganache intense au chocolat de couverture.

Préparation

Etape 1

Pâte sablée

Mélanger le beurre, le sucre glace, la vanille liquide, la poudre d'amande, la levure chimique, la farine et le sel.

Etape 2

Sabler puis ajouter les oeufs.

Etape 3

Déposer dans chaque tartelette 10g de Cara Crakine.

Etape 4

Ganache force noire :

Faites bouillir la crème et le beurre puis la verser sur le chocolat de couverture.

Ingrédients


200 g Force noire


200 g Crème


50 g Beurre


10 g Pralin feuilletine


250 g Beurre


170 g Sucre glace


50 g Poudre d'amandes


3 g Levure chimique


420 g Farine


2 g Vanille liquide


2 g Sel


100 g Œufs

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	1861
Matières grasses (g)	17,4
Dont acides gras saturés	28,3
Glucides (g)	40,3
Dont sucres	18,9
Protéines (g)	6,4
Sel (g)	0,26