

TARTE MINUTE CHOCOLAT

BRUNO PASTORELLI



15 personnes

INGREDIENTS

500 g Farine type 55
15g Cacao Poudre extra rouge
300g Beurre frais
200g Sucre glace
100g Glucose
100g Poudre d'amande grise
100g Jaunes d'œufs
5g Arôme de vanille naturelle

APPAREIL CHOCOLAT

250 g (Œufs entier
100 g Crème liquide 35%
100 g Trimoline
250 g Beurre frais
150 g Couverture Origine « Venezuela »
100 g Couverture lactée 38%
100 g Pâte d'amande 65%

PÂTE SABLÉE NOISETTE

1. Mélanger ensemble, beurre, sucre glace, et ajouter la farine avec la poudre de noisette et cacao poudre.
2. Incorporer les jaunes d'œufs et la vanille
3. Laisser reposer au frais 24 h, ensuite foncé les tartelettes cuire à four 170°C pendant environ 20 mn

PROCÉDÉ

Fondre le beurre avec les chocolats et réserver au chaud

Dans un robot coupe mettre les œufs, la crème, trimoline, pâte d'amande.

Ajouter le mélange beurre et chocolat

Verser dans des fonds de tartes chocolat déjà cuites et cuire à nouveau 3/5 minutes à 180°C

Servir à la sortie du four avec une boule de glace vanille, et une sauce chocolat.

