



Tartelettes au chocolat & Ferrero Rocher

LES INGREDIENTS

Pour la pâte sablée au chocolat:

60g de beurre doux très froid, coupé en petits cubes
1 cuillère à café d'huile neutre type tournesol ou pépins de raisin
50g de sucre
1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
1 pincée de fleur de sel
1/2 œuf battu
15g de Maïzena
12g de cacao en poudre non sucré
75g de farine

Pour la ganache montée au praliné:

100g de chocolat praliné
70g + 170g de crème liquide entière 35% MG

Pour la ganache au chocolat au lait:

30g de crème liquide entière
90g de chocolat au lait
10g de beurre

Pour le dressage:

Ferrero Rocher
Billes en sucre dorées

LA PRÉPARATION

1. LA VEILLE

Préparez la pâte sablée au chocolat

Préchauffez le four à 180°. Mélangez le beurre, l'huile, le sucre, la vanille et le sel dans le bol du robot pâtissier muni de la feuille, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez l'œuf et mélangez juste assez pour l'incorporer. Ajoutez la fécule de maïs, le cacao et la farine commencez par 75g et ajoutez-en un peu si la pâte est collante et mélangez jusqu'à ce que la pâte se décolle du bol. Formez alors une boule de pâte avec vos mains.

Abaissez la pâte sur 5mm d'épaisseur et découpez de petites tartelettes de forme oblongues à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez-les sur une feuille de papier cuisson sur la plaque de four. Enfourez pour 8mn à 180°. Les biscuits sont cuits lorsque leurs surfaces semblent sèches et que les bords commencent à être fermes mais que le centre est encore légèrement mou. Laissez totalement refroidir sur la plaque.

2. Préparez la ganache montée au praliné

Faites doucement fondre le chocolat praline aux micro-ondes. Faites chauffer 70g de crème liquide entière. Réalisez une émulsion : incorporez la crème au chocolat fondu en trois fois en remuant énergiquement à la maryse. Incorporez ensuite le reste de crème froide.

Filmez au contact et réservez minimum 3h au réfrigérateur.



3. Réalisez la ganache au chocolat au lait

Faites doucement fondre le chocolat au lait aux micro-ondes. Faites chauffer la crème. Réalisez une émulsion : incorporez la crème au chocolat fondu en trois fois en remuant énergiquement à la maryse. Ajoutez le beurre. Filmez au contact puis laissez prendre au frais pendant une nuit.

4. LE JOUR J

Dressage des tartelettes

Commencez par fouetter la ganache montée au praliné à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme et onctueuse proche de celle d'une chantilly. Transférez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse.

Transférez la ganache au chocolat au lait dans une poche à douille munie d'une douille lisse.

Fixez 2 Ferrero Rocher sur chaque sablé avec une pointe de ganache au chocolat au lait. Pochez ensuite aléatoirement de la ganache montée au praliné et des pointes de ganache au chocolat au lait.

Décorez de quelques billes en sucre dorées. Conservez au frais jusqu'à la dégustation.