

Natrel®

Tartelettes à la ganache à personnaliser

Pendant plusieurs années, c'était ma grand-maman qui enjolivait la table des Fêtes de jolies tartelettes. Je ne pense pas réinventer la roue en vous proposant une recette de tartelettes à la ganache. Toutefois, je crois que c'est un dessert qui est parfait pour être personnalisé. Pour les décorer, suivez votre instinct. Ces tartelettes auront un effet monstre auprès de vos invités.

SERT
16



PRÉPARATION
25MIN.



CUISSON
15MIN.



Ingrédients

Pour la pâte à tartelettes

1 tasse farine
¼ tasse beurre Sans lactose Natrel
2 c. à soupe sucre
3 c. à soupe Natrel Sans lactose 1 %
Jaune d'œuf battu, mélangé à un peu de Natrel Sans lactose 1 %
Une pincée de sel

Pour la ganache

2 tasses brisures de chocolat mi-sucré
1 ½ tasse crème à fouetter 35% Natrel Sans lactose
2 c. à soupe miel
½ tasse beurre Sans lactose Natrel, coupé en petits cubes

Pour décorer

Canneberges, Noix de coco râpée, Pistaches, Caramel salé, Confiture, Fraises, Tranches d'agrumes

Préparation

1. Dans le récipient d'un robot culinaire, mettre tous les ingrédients pour la pâte, sauf le jaune d'œuf battu. Mélanger jusqu'à ce que la préparation ait la taille de petits pois. Former plusieurs disques de pâte avec les mains. Envelopper les disques d'une pellicule de plastique. Réfrigérer 30 minutes.
2. Préchauffer le four à 350 °F (180°C). Sur un plan de travail enfariné, rouler les disques de pâte. Foncer les moules à tartelettes. À l'aide d'une fourchette, piquer doucement la pâte. Badigeonner les contours des tartelettes du jaune d'œuf battu. Cuire pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laisser refroidir complètement.
3. Dans un bol, mettre les brisures de chocolat. Réserver. Dans un chaudron, porter la crème et le miel à ébullition. Verser le mélange de crème chaude sur le chocolat. Attendre 2 minutes et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Au fouet, incorporer les cubes de beurre au mélange.
4. Si désiré, mettre au fond des tartelettes votre confiture préférée ou un peu de caramel salé. Verser la ganache dans les tartelettes. Décorer les tartelettes des ingrédients de votre choix. Laisser refroidir et déguster avec un grand verre de lait.