

& aux Noisettes



Tartelettes au Chocolat blanc & aux Noisettes

Je fais comment ?

1. Préchauffez le four à 210°C. Découpez 12 ronds dans la pâte brisée à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre. Piquez de quelques coups de fourchette les petits ronds de pâte. Placez-les dans des moules à tartelettes. Disposez des légumes secs sur chaque fond de tartelette. Faites-les cuire à blanc pendant 15 mn.

2. Cassez le chocolat blanc en petits morceaux et faites le fondre au bain-marie. Hors du feu, ajoutez le lait et mélangez afin de lisser le chocolat.

3. Dans un petit saladier, battez l'œuf et ajoutez le lait concentré sucré. Versez ensuite le chocolat fondu et mélangez la préparation.

4. Sortez les tartelettes du four, enlevez les légumes secs et garnissez-les du mélange au chocolat.

5. Remettez au four à 210°C pendant 12 mn. Puis, sortez les tartelettes au Chocolat blanc et laissez-les refroidir. Quand vous sortirez les tartelettes du four, elles seront encore un peu liquide, c'est normal. Pensez d'ailleurs à adapter la cuisson en fonction du diamètre de vos moules.

Placez-les, alors au minimum 2 heures au réfrigérateur. (Une nuit, c'est mieux !)

Source : Aude - Le 22.11.06

Sucrées & crémeuses, ces tartelettes devraient plaire aux enfants (et aux grands enfants !).

Peut-être un petit peu trop de noisettes à mon goût, donc la prochaine fois, je ne mettrai que la moitié de la plaque au chocolat blanc & noisettes entières et j'ajouterai 100 g de chocolat blanc classique.

Ingrédients

Pour 12 Tartelettes :

- 1 rouleau de pâte brisée
- 200 G de chocolat blanc aux noisettes entières
- 1/2 boîte de lait concentré sucré
- 5 cl de lait écrémé
- 1 œuf