



8 TARTELETTES AU DAIM

Ingredients:

- Pour le fond de pâte brisée:
- 220 g de farine
- 60 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 100 g de beurre froid
- Pour la crème au chocolat:
- 25 g de beurre
- 120 g de crème
- 120 g de couverture de lait entier
- 130 g de pralines de daim
- Pour la garniture:
- 20 g d'amandes entières, non pelées
- 70 g de pralines de daim

Instructions:

- Tout d'abord, pétrir la farine, le sucre, le sel, l'œuf et le beurre en morceaux pour obtenir une pâte lisse. Former la pâte en boule, l'envelopper dans du film alimentaire et la faire cuire pendant au moins. Réfrigérer pendant 30 minutes.
- Préchauffer le four à 180 degrés à circulation d'air et graisser 8 moules à tartelettes (environ 10 cm Ø). Étaler la pâte sur un plan de travail fariné d'environ 4 mm d'épaisseur, découper des cercles d'environ 12 cm, les placer dans les moules et les presser légèrement. Coupez le bord qui dépasse et piquez la pâte plusieurs fois avec une fourchette. Dans le four préchauffé pendant env. Cuire au four pendant 15 minutes. Laisser refroidir un peu les tartelettes et les démouler.
- Pour la crème au chocolat, hachez le chocolat et environ 130 g de pralines de daim. Porter la crème à ébullition dans une casserole, retirer du feu et incorporer le beurre, le chocolat et les morceaux de daim.
- Versez la crème au chocolat jusqu'au bord dans les tartelettes et laissez refroidir. Hacher le reste des pralines de daim ainsi que des amandes et les saupoudrer sur les tartelettes.

