



TARTELETTES MARRON CHOCOLAT



La ganache chocolat au lait marrons : 50g de couverture Jivara, 30g de crème fleurette entière, 3g de miel neutre , 1cs bombée de pâte de marrons confits assouplie avec 1cc de rhum ou d'armagnac ou de cognac, 80g de crème fleurette entière froide.

Faites fondre le chocolat au bain-marie, portez juste ébullition les 30g de crème avec le miel, réalisez une émulsion à la maryse en versant la crème en 3 fois sur le chocolat. Ajoutez le mélange au marron, puis la crème froide. Réservez, sauf cas d'extrême urgence, une nuit au réfrigérateur, puis montez au fouet comme pour une chantilly classique. Remplissez une poche munie d'une douille cannelée avant de dresser sur les fonds de tartelettes refroidis.

Le sablé breton : 125g de beurre 1/2 sel, 100g de sucre, 155g de farine, 8g de levure chimique, 50g de jaunes d'oeufs.

Sablez le beurre avec le sucre, ajoutez la farine tamisée avec la levure. Incorporez les jaunes. Étalez entre 2 feuilles guitare sur une épaisseur de 0.5 cm. Laissez reposer au frais 1 heure minimum. Découpez la pâte à l'aide des cercles de cuisson puis les cuire dans ces emporte pièces non beurrés 10/11 minutes à 200°.

Avec cette quantité vous obtiendrez de 12 à 18 sablés selon la taille et la forme des moules. Il vous suffit d'en cuire le nombre désiré et de garder la pâte au congélateur pour une utilisation future. Dès la sortie du four passez un couteau autour des moules pour faciliter le démoulage et creusez le centre pour donner un aspect de "vraie" tartelette.

La finition : Si vous êtes très gourmand remplissez d'un peu de crème de marron le fond de la tartelette, pochez dessus la ganache montée, poudrez de sucre neige, décorez à convenance, réservez 30min au frais avant de déguster accompagné d'un petit verre de votre choix !

