

mini-tartelettes caramel breton / chocolat au lait

Pâte :

250g de farine

150g de beurre

100g de sucre

1 oeuf

1/2 sachet de levure

une pincée de sel

Garniture :

un pot de caramel au beurre salé

2 tablettes de chocolat au lait

Recette :

Préparation de la pâte

Mélanger la farine, le sucre, la levure, le sel

Ajouter les 150g de beurre coupés en dés, ramoli

Ajouter un oeuf

Pétrir pour former une boule homogène

Étaler la pâte puis la découper en plusieurs ronds du diamètre des moules à mini-tartelettes

Placer la pâte dans les moules

Placer dans le four à 210 °C et surveiller la cuisson (environ 10 minutes)

Préparation des mini-tartelettes

Placer immédiatement une demi cuillère de caramel dans les fonds de tartes (cela permet au caramel de ramolir et de bien se placer dans les fonds de tarte) Placer les fonds de tarte garnis de caramel dans le congélateur, environ 20 minutes : le caramel doit être bien figé

Pendant ce temps: faire fondre du chocolat au lait sans ajouter de beurre ou d'eau, le chocolat doit être bien fondu mais à température peu élevée Sortir les fonds de tarte du congélateur et étaler une couche de chocolat au lait sur les tartelettes, replacer les tartelettes au réfrigérateur pour figer le chocolat au lait.