



## Tartlette San Giuliano

Temps de préparation : 45 minutes

Recette pour 6 personnes

### Ingrédients

- 5 Clémentines de Corse
- 1 pâte brisée
- 200 g de chocolat noir
- 20 cl de crème liquide entière
- 1/2 cuillère à café de quatre-épices

### La préparation de la pâte

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Étalez votre pâte dans un moule à tarte. Faites-la cuire à blanc pendant 20 minutes.

### La ganache au chocolat

1. Faites chauffer la crème. Ajoutez le quatre-épices. Mélangez.
2. Cassez le chocolat en morceaux dans un saladier.
3. Versez dessus la crème chauffée. Fouettez énergiquement le mélange obtenu.

4. Sur la pâte cuite, versez la crème de chocolat
5. Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur pendant 2h environ.

### **La préparation des Clémentines de Corse**

1. Pelez les Clémentines de Corse pour prélever les suprêmes. Assurez-vous de bien enlever la peau et la membrane blanche.
2. Répartissez les suprêmes sur la crème chocolatée qui doit être dure et fondante.

### **Le petit conseil**

La Tartelette San Giuliano au chocolat et Clémentines de Corse est parfaite pour le goûter dominical. Très facile, la recette peut se réaliser avec les enfants...

© Clémentine de Corse