



Tartelettes au chocolat et à la clémentine

Recette pour 6 tartelettes

Ingrédients

Pour la pâte

- 200 g de farine
- 80 g de sucre glace
- 15 g de cacao Monbana
- 2 c. à café de levure chimique
- 125 g de beurre mou
- 25 g de poudre d'amande
- 1 œuf entier

Pour les clémentines confites

- 200 g de farine
- 100 g de sucre semoule
- 1 bâton de cannelle
- 1 étoile de badiane
- 5 à 6 petites clémentines

Pour la ganache au chocolat noir

- 200 g de chocolat noir Monbana

- 120 g de crème liquide entière

1. Mélanger ensemble la farine, la levure chimique et le cacao.
2. Dans le bol du robot fouetter le beurre fou avec le sucre glace.
3. Ajouter l'œuf entier puis incorporer progressivement le mélange de farine au cacao.
4. Former une belle boule de pâte, filmer puis réserver au réfrigérateur au minimum 2 heures.
5. Laver et couper les clémentines en tranches ou en quartiers.
6. Préparer un sirop léger en chauffant à petits bouillons l'eau et le sucre semoule.
7. Ajouter les tranches de clémentines, le bâton de cannelle et la badiane. Poursuivre la cuisson à feu très doux pendant 15 minutes.
8. Chauffer le four à 150°.
9. Etaler la pâte au cacao et fonder les moules à tartelette.
10. Les cuire à blanc pendant 30 minutes au four à 150°.
11. Laisser refroidir complètement les fonds de tartelette avant de les garnir.
12. Préparer la ganache en chauffant à feu doux le chocolat noir coupé en morceaux avec la crème liquide. Mélanger pour obtenir un mélange homogène.
13. Garnir les fonds de tarte avec la ganache puis décorer avec les tranches de clémentines confites.
14. Réserver au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.