



Tartelettes crêpes dentelle chocolat noir et crémeux caramel beurre salé

Temps de préparation : 30 minutes

Recette pour 5 tartelettes

Ingrédients

- 20 crêpes dentelle chocolat noir
- 50 g chocolat noir pâtissier
- 70 g sucre en poudre
- 15 cl crème liquide entière 30% mg à température ambiante
- 90 g beurre demi-sel ramolli
- Une pincée de fleur de sel
- 80 ml crème semi-épaisse entière 30% mg
- 50 g mascarpone
- 10 g sucre glace

Décoration

- quelques bonbons au caramel (type carambar ou bonbons caramel beurre salé)
- brisures de crêpes dentelle

1. Faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Disposer les crêpes dentelles par 4, côte à côte. Tremper chaque côté des crêpes dentelle dans le chocolat fondu et les coller les unes aux autres sur un papier sulfurisé de façon à former les 5 fonds de tartelettes. Mettre au réfrigérateur en attendant la suite.
2. Réaliser le crémeux caramel beurre salé : faire chauffer le sucre en poudre dans une casserole pour obtenir un caramel roux. Déglacer avec la crème liquide et bien mélanger jusqu'à consistance lisse. Ajouter la fleur de sel puis le beurre en morceaux. Laisser tiédir puis placer au réfrigérateur 2 heures environ. Ensuite fouetter le caramel jusqu'à obtention d'une texture lisse et crémeuse. Remplir une poche à douille munie d'un embout cannelé.
3. Décorer chacune des tartelettes de crêpes dentelles avec ce crémeux caramel en laissant quelques espaces pour la crème chantilly.
4. Réaliser la crème chantilly en fouettant la crème semi-épaisse, le mascarpone et le sucre glace. Remplir une poche à douille munie d'un embout rond.
5. Dresser de petits dômes sur les tartelettes entre ceux de crémeux caramel.
6. Terminer la décoration avec des petits morceaux de bonbons caramel et quelques brisures de crêpes dentelle.