Tartelette au chocolat

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
10 portions	15 minutes	★★☆



LES INGRÉDIENTS

- 300g de crème liquide
- 300g de chocolat noir en pistoles
- 70g d'éclats de galettes

LA RECETTE

Ganache chocolat

1. Faire bouillir dans une casserole la crème liquide puis la verser sur le chocolat.
2. Mélanger jusqu'à obtention d'une préparation lisse.

LE MONTAGE

1. Verser la ganache dans les tartelettes.
2. Laisser refroidir.
3. Parsemer d'éclats de galettes.

Suggestion de présentation Parsemez les tartelettes de fruits secs ou de copeaux de chocolat.

Petit + Variez la recette de la ganache : chocolat lait, caramel ou chocolat lait-café.