Tartelette au chocolat

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
10 portions	40 minutes	★☆☆

LES INGRÉDIENTS

- 10 tartelettes bord droit pur beurre Ø8cm
- 70g d’éclats de cookies aux pépites de chocolat St Michel
- 300g de crème liquide
- 300g de chocolat noir en pistoles

LA RECETTE

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

LE MONTAGE

1. Verser la ganache dans les tartelettes
2. Laisser refroidir.
3. Parsemer d’éclats de cookies aux pépites de chocolat.

L'astuce du chef :

- Variez la recette de la ganache : chocolat lait caramel ou encore chocolat lait-café
- Les éclats de cookies aux pépites de chocolat peuvent aussi être remplacés par des éclats de galettes.