

Tartelettes chocolat & fruit de la passion



QUANTITÉ

4 tartelettes



PRÉPARATION

20 minutes



REPOS

2h30



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

POUR LA PÂTE SABLÉE

- 100g de farine
- 50g de beurre
- 15g de sucre roux
- quelques gouttes d'extrait de vanille
- 1 cuillère à soupe d'eau tiède

POUR LA GANACHE AU CHOCOLAT

- 90g de chocolat au lait
- 125g de crème de riz

POUR LE CURD PASSION

- 2 fruits de la passion
- 12 ml de jus d'orange
- 15g de maïzena
- 15g de sucre
- 15g de beurre



PRÉPARATION DE LA PÂTE SABLÉE

Dans un saladier, mélangez à la main la farine, le beurre coupé en cubes, le sucre et la vanille.

Ajoutez l'eau et mélangez toujours à la main jusqu'à obtenir une boule de pâte lisse.

Laissez-la reposer au frigo pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 180°C.

Avec un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur un plan de travail recouvert de farine et déposez votre fond de pâte dans vos moules à tarte (ou dans un grand moule à tarte).

Faites cuire au four pendant 10 minutes à 180°C.

PRÉPARATION DE LA GANACHE AU CHOCOLAT

Faites chauffer la crème de riz jusqu'à ce qu'elle frémissse.

Mettez les pistoles de chocolat dans un bol et versez la crème chaude dessus.

Mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat ait totalement fondu.

Versez la ganache au chocolat sur les fonds de tarte cuits et laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 heures minimum, de façon à ce que la ganache aie durcit.

PRÉPARATION DU CURD PASSION

Pendant ce temps, dans une casserole, mélangez le jus des fruits de la passion (avec ou sans les grains, comme vous préférez), le jus d'orange, la maïzena et le sucre.

Faites chauffer tout en remuant jusqu'à ce que le mélange épaisse.

Hors du feu, rajoutez le beurre et mélangez bien. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes minimum.

Disposez le curd passion sur la ganache au chocolat dans les tartelettes.

Vous pouvez les décorer si vous voulez avec des copeaux de chocolats, des fruits,... ou laissez vos tartelettes neutres.