

Tartelettes au chocolat-caramel



Ingrédients

Pour 12 tartelettes

- pâte sablée
- 30 g de glucose Gourmandises
- 30 g de sucre roux
- 30 g de beurre
- 150 g de crème fraîche liquide
- 180 g de chocolat noir Gourmandises
- 40 g de chocolat blanc Gourmandises



Placez vos empreintes sur la plaque aluminium perforée. Préchauffez votre four à 180°C (th 6). Avec le découpoir 9,5 cm, détaillez 12 disques de pâte. Posez-les sur les empreintes retournées, appuyez sur les côtés pour leur donner la forme de l'empreinte. Placez une toile SILPAT dessus et faites cuire au four 10 minutes. Cela permet de cuire les fonds de pâte à blanc sans gonfler.



Pendant ce temps, faites chauffer le glucose, le sucre, le beurre et le moitié de la crème liquide dans une casserole. Laissez mijoter 3 minutes. Ajoutez le chocolat et le reste de crème liquide. Répartissez le mélange dans les fonds de tartelettes. Déposez quelques pistoles de chocolat blanc.