

...Mon grain de sucre...

pour

La mariée aux pieds nus

LES RECETTES MARIAGE SIMPLE ET DÉLICAT

MINI TARTELETTES CHOCOLABLANC ET CARAMEL AU BEURRE SALÉ

INGRÉDIENTS

Pâte sablée

220 gr de farine
20 gr de sucre roux
150 gr de beurre mou
2 jaunes d'œufs

Sauce au caramel

50 gr de beurre doux
100 gr de sucre brun
120 ml de crème liquide 30%MG
2 gr de fleur de sel
1 càc d'extrait de vanille

Ganache au chocolat blanc

150 gr de chocolat blanc
50 gr de crème liquide

La veille, verser la farine, le sucre et le beurre en morceaux dans un grand saladier. Sabler à la main. Ajouter les jaunes d'œufs et les incorporer à la main. Former une boule, la filmer puis la placer au réfrigérateur la nuit entière.

Pour la sauce au caramel, faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen. Ajouter le sucre, la crème et le sel puis fouetter jusqu'à complète incorporation. Amener à ébullition et chauffer pendant 5 minutes en fouettant de temps en temps. Retirer du feu et ajouter la vanille, bien mélanger. Cette sauce au caramel peut être conservée au réfrigérateur et réchauffée au micro-ondes.

Préchauffer le four à 200°C.

Sortir la boule de pâte du réfrigérateur et l'abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau. Prédécouper des disques en fonction de la taille de vos moules à tartelettes, leur diamètre doit être un peu plus grand. Ici, nous avons utilisé des cercles à pâtisserie de diamètres différents. Foncer les moules et piquer la pâte avec une fourchette. Placer au congélateur pendant au moins 30 minutes afin que la pâte se solidifie et évite de glisser à la cuisson. Enfin, placer un disque de papier sulfurisé dans chaque moule et garnir de haricots secs. Enfourner pour 10 minutes. Laissez refroidir avec les haricots.

Pour la ganache, placer le chocolat en petits morceaux dans un saladier en verre. Faire chauffer la crème dans une casserole jusqu'à ébullition. Verser sur le chocolat et laisser de côté pendant 1 minute. Mélanger à la Maryse pour lisser le mélange.

Enfin, retirer délicatement les haricots secs et le papier des mini-tartelettes car la pâte sablée est assez friable. Verser la sauce au caramel à mi-hauteur, puis recouvrir de ganache au chocolat blanc. Laisser refroidir et figer avant de déguster.