

Tartelettes à la ganache au chocolat au lait

Ingrédients

50 gr de farine

70 gr d'amandes en poudre

125 gr de sucre glace

125 gr de beurre fondu

125 gr de blancs d'œufs (avec les jaunes faire une crème anglaise par exemple)

ganache

125 gr de chocolat au lait

125 gr de crème fraîche épaisse

Dans un saladier mélanger les ingrédients secs de la pâte

Ajouter les blancs

Incorporer le beurre

Verser la préparation dans une moule à fonds de tartelettes ou savarins

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Pendant ce temps préparer la ganache en faisant fondre le chocolat au bain marie ou autre puis y ajouter la crème fraîche (bien mélanger)

Répartir la ganache dans les tartelettes et laisser durcir

