



Tartes

# Tartelettes crémeuses choco-prunes



**1h05** **20 min** **15 min** **30 min** **244**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation des fonds des tartelettes

- 1 Mettre la farine et une pincée de sel sur un plan de travail, creuser un puits et y poser le beurre coupé en cubes. Mélanger le tout avec les doigts jusqu'à obtenir un mélange sablé.
- 2 Batta le jaune d'oeuf et le sucre. Ajouter ce mélange au précédent et mélanger les deux à la main sans trop insister.
- 3 Emballer la pâte dans un film alimentaire et laisser au frais pendant une trentaine de minutes.
- 4 Etaler la pâte sur un plan de travail fariné. Découper des cercles de pâte légèrement plus grands que la taille des moules, la pâte se rétractant toujours un peu à la cuisson.
- 5 Mettre les cercles de pâte dans les moules préalablement beurrés. Couvrir la pâte avec des haricots secs ou des billes de cuisson. Ainsi, la pâte ne lèvera pas à la cuisson.
- 6 Enfourner dans un four préchauffé à 150°C (Th.5) et laisser cuire pendant une quinzaine de minutes. Laisser refroidir, enlever les billes, démouler et réserver.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Fonds de tarte

50 g **Farine**  
25 g **Beurre**  
10 g **Sucre semoule**  
1 c. à café **Jaune(s) d'oeuf**  
1 **Sel**

### Crème au chocolat

12 cl **Lait entier**  
1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
25 g **Sucre semoule**  
25 g **Farine**  
1 c. à café **Cacao en poudre**

### Chantilly à la vanille

4 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**  
2 c. à café **Sucre glace**  
1 **Gousse(s) de vanille**

### Garniture

## Étape 2

## 1 Prune

### Préparation de la crème au chocolat

- 1 Dans un bol fouetter le sucre et le jaune d'oeuf. Ajouter la farine, le cacao et fouetter de nouveau.
- 2 Faire chauffer le lait dans une casserole jusqu'à ébullition. Le verser ensuite en filet sur le mélange précédent tout en battant.
- 3 Verser le tout dans la casserole et faire chauffer à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe. Il ne faut surtout pas arrêter de remuer sinon la crème risque de coller au fond de la casserole. Laisser refroidir.

## Étape 3

### Préparation de la chantilly à la vanille

- 1 Couper la gousse de vanille et gratter une pointe de graine dans la crème.
- 2 Battre la crème mélangée au sucre en chantilly bien ferme.
- 3 Il faut utiliser de la crème et des ustensiles bien froids afin que la chantilly monte facilement.

## Étape 4

### Montage des tartelettes

- 1 Laver puis couper les prunes en petits quartiers. Jeter le noyau.
- 2 Répartir la crème au chocolat sur les tartelettes, cette opération peut se faire avec une poche à douille.
- 3 Répartir les quartiers de prune sur le chocolat.
- 4 Mettre la chantilly à la vanille sur les prunes, cette opération peut se faire avec une poche à douille. Décorer éventuellement avec un petit morceau de prune et un morceau de gousse de vanille.