



Gâteaux et desserts au chocolat

Tartelettes au chocolat et à la confiture de lait



4h40 **20 min** **20 min** **4h** **490**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les tartelettes

300 g **Pâte(s) brisée(s)**
1 pot(s) **Confiture de lait**
50 g **Chocolat noir**
1 c. à soupe **Cacao en
poudre**
10 **Noix de pécan**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 ml **Crème fraîche
épaisse**
30 g **Sucre semoule**
20 g **Beurre**
1 c. à soupe **Cognac**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

1 **Groseilles**

Étape 1

Préparation des tartelettes au chocolat et à la confiture de lait

- 1 Faire chauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Découper autant de ronds de papier sulfurisé que de moules individuels.
- 3 Diviser la pâte brisée en autant de portions que de moules individuels.
- 4 Tapiser le fond de chaque moule de pâte brisée, les recouvrir de papier sulfurisé et de billes de cuisson.
- 5 Faire cuire au four pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte devienne dorée.
- 6 Sortir les moules du four et laisser refroidir.
- 7 Hacher les noix de pécan, les mélanger avec la confiture de lait. Réserver.
- 8 Séparer les jaunes d'œufs des blancs d'œufs. Verser les jaunes dans une casserole, les blancs dans un saladier.
- 9 Incorporer aux jaunes d'œufs la crème, le sucre et le cacao. Faire cuire au bain-marie en mélangeant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Enlever le mélange du feu, incorporer le cognac, le

- 10 chocolat et le beurre. Bien mélanger. Laisser refroidir.
- 11 Battre les blancs en neige.
- 12 Incorporer délicatement les blancs à la préparation au chocolat, qui doit être froide.
- 13 Déposer une cuillère à soupe de confiture de lait avec les noix de pécan au fond de chaque tartelette. Couvrir avec le mélange au chocolat.
- 14 Réserver pendant 4 heures minimum au réfrigérateur.

Étape 2

Dressage

- 1 Servir les tartelettes accompagnées de groseilles.