

Régal

Tartelettes chocolat, amande et sarrasin soufflé

Par Marion Chatelain



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Abordable
Temps de préparation	25 min
Temps de cuisson	25 min
Temps de repos	1 heure

Catégories : **Desserts, Bio, Cuisine tendance, Placard**

Testez notre recette originale et gourmande de tartelettes chocolat, amande et sarrasin soufflé !

Le saviez-vous ? Le sarrasin soufflé est parfait pour faire croustiller les petits déjeuners et les goûters. On peut aussi les glisser dans certaines préparations de pâtisserie (cake, tarte, muffins, cookies, sablés...) pour un bonus texture et déco !

Dimanche 13 février à 11h

Les tartelettes au chocolat avec Ilham Moudnib, candidate Masterchef & pâtissière. [M'inscrire ou accéder au replay](#)

Pour 4 personnes

Ustensiles

4 moules à tartelettes

Ingédients

1 petit bol Sarrasin soufflé

Pour la pâte :

100 g Farine de Sarrasin

80 g Farine de blé T65

1 Oeuf

110 g Beurre mou + un peu pour les moules

75 g Sucre glace

45 g Poudre d'amande complète

Sel fin

Pour la ganache chocolat-amande :

180 g Chocolat pâtissier à 70%

180 g Crème d'amande

Réalisation

- 1 Commencez cette recette de tartelettes au chocolat en préparant la pâte à la farine de sarrasin. Malaxez le beurre avec le sucre glace tamisé, la poudre d'amande et 2 pincées de sel. Ajoutez l'oeuf préalablement battu et mélangez bien. Tamisez les farines puis incorporez-les pour former une boule de pâte.
- 2 Étalez la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné. Taillez 4 morceaux pour garnir les moules préalablement beurrés. Piquez-en le fond avec une fourchette et placez-les au frais pour 1 h.
- 3 Préchauffez le four à 160 °C. Enfournez les tartelettes pour 18 à 20 min. Laissez-les refroidir sur une grille.
- 4 La ganache. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Portez la crème à ébullition et versez-la sur le chocolat en 3 fois, en remuant bien à chaque fois. Répartissez la ganache dans les tartelettes et parsemez-les de sarrasin soufflé. Laissez prendre la ganache avant de déguster.

ÇA MARCHE AUSSI... N'hésitez pas à remplacer la poudre d'amande (dans la pâte) par de la poudre de pistache ou de noisette, et la crème d'amande (dans la ganache) par de la crème de soja ou de coco.