

TARTELETTE SABLÉE GANACHE AU CHOCOLAT ET FRAISES DES BOIS



Ingrédients pour 4 tartelettes

Ingrédient	Quantité
farine	250 g
Beurre	125 g
jaune d'oeuf	1
Chocolat fondant ou au lait	200 g
Crème	150 ml
Fraises des bois	1 bol

Préparation

1. Pâte sablée: Sabler le beurre avec la farine, ajouter un jaune d'oeuf, laisser reposer la pâte, foncer la pâte dans les moules, cuire à blanc 15 minutes. (ou utiliser des fonds de tartes prêts à l'emploi)

2. Ganache: Tiédir la crème et la mélanger au chocolat fondu.

3. Disposer la ganache dans les fonds de tarte.

4. Disposer les fraises sur la ganache au chocolat.

5. Variante: Remplacer la ganache au chocolat par de la crème pâtissière réalisée avec du lait dans lequel de la verveine aura infusé.
