

Forêt noire façon tartelettes



POUR 6 TARTELETTES

TEMPS DE PRÉPARATION 30 MIN

CUISSON 10 MIN

Ingrédients

Pâte sucrée au chocolat :

100 g de beurre
80 g de sucre (glace ou en poudre)
1 œuf
150 g de farine T55
50 g de poudre de cacao
1 pincée de sel

Pâte d'amarena :

Cerises amarena et jus *

Chantilly **:

50 cl de crème fraîche liquide non allégée
35 g de sucre glace

Ustensiles spécifiques :

Moules de 9 cm de diamètre

** Ou de la crème chantilly directement achetée en magasin.

* disponibles à La Maison du Fruit Confit.

Recette

1

Préparation de la pâte sucrée au chocolat :

1. Créméz le beurre pommade avec le sucre.
2. Ajoutez l'œuf et mélangez. Vous devez obtenir un aspect « œufs brouillés ».
3. Faites un puits de farine mélangée à la poudre de cacao et écrasez la pâte à la main.
4. Réservez-la au frais entre 2 feuilles de papier cuisson.
5. Placez la pâte dans les moules à tarte en remontant bien les bords et piquez-la avec une fourchette. Réservez-la au frais 30 min pour éviter que les bords ne retombent à la cuisson.
6. Enfourez-la 10 min à 180°C pour la cuire à blanc.
7. Démoulez et réservez à température ambiante.

2

Préparation de la pâte d'amarena :

1. Mixez les cerises amarenas.

3

Préparation de la crème chantilly :

Attention : Ne sortez la crème fraîche qu'au moment de faire la chantilly.

1. Versez la crème dans un saladier. Ajoutez le sucre glace.
2. Battez la crème à l'aide d'un fouet électrique. Changez de vitesse (du plus lent au plus rapide) progressivement, toutes les 30 sec environ.
3. Laissez reposer au réfrigérateur 2 h au minimum. Sortez-la qu'au moment de servir.
4. Servez à l'aide d'une poche à douille de votre choix.

4

Montage :

1. Garnissez les fonds de tarte de pâte sucrée au chocolat avec la pâte d'amarena.
2. Ajoutez des morceaux de cerises amarena.
3. Recouvrez-les de crème chantilly.
4. Déposez des morceaux de cerises amarena.
5. Saupoudrez de poudre de cacao et ajoutez un peu de sirop.

