



*Kaviari Maison*

LES TARTELETTES CHOCOLAT



# IDÉES RECETTES

*Kaviari Maison*

## Les tartelettes chocolat

---

### Pour 6 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Repos : 2 heures

---

### 125 g de caviar Kristal® de la maison Kaviari

Pour la pâte sucrée :

200 g de farine · 120 g de beurre pommade · 80 g de sucre glace · 25 g de poudre d'amandes · 1 œuf · 1 pincée de sel

Pour la ganache :

200 g de chocolat noir · 20 cl de crème liquide entière

---

Dans un saladier, déposez le beurre et versez le sucre, la poudre d'amandes et le sel. Mélangez le tout pour obtenir une pâte homogène. Cassez l'œuf dans le mélange et remuez. Ajoutez la farine et travaillez la pâte pour obtenir une boule.

Filmez la boule et réservez au réfrigérateur pendant 1 heure.

Étalez la pâte sur 3 à 4 mm d'épaisseur sur un plan de travail fariné et foncez des moules à tartelettes beurrés. Piquez la pâte et enfournez les tartelettes à blanc pendant 12 minutes. Dans un saladier, versez le chocolat concassé.

Dans une casserole, versez la crème liquide et portez à ébullition.

Versez la crème sur le chocolat concassé. Laissez reposer 1 minute puis remuez à l'aide d'une Maryse en partant du centre jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.

Versez la ganache dans les fonds de tartelettes et laissez reposer au réfrigérateur minimum 1 heure. Au moment de servir, garnissez chaque tartelette d'une cuillerée à soupe de caviar.