

## Tartelettes au chocolat



Dessert **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Repos** : 1 h

**Cuisson** : 15 mn

*Un dessert qui va plaire aux fondus de chocolat. Simple mais bon ! Pour environ 20 tartelettes faites dans des moules de 5 cm de diamètre.*

### Ingrédients

- 1 tablette de chocolat - noir aux éclats de caramel pour moi
- 500 g de farine
- 300 g de beurre d'isigny - un bon beurre de normandie !
- 200 g de sucre semoule
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 oeufs entiers
- 50 cl de crème liquide épaisse
- quelques smarties - pour la déco

### Préparation

- 1 Dans un saladier, mélangez le sucre aux oeufs un a un, puis la farine tamisée et enfin le sucre vanillé.
- 2 Réservez 1 heure au frais.
- 3 Etalez cette pâte. Découpez-y vos ronds puis déposez-les dans vos petits moules beurrés de 5 cm de diamètre.
- 4 Faites-les cuire au four pendant 20 minutes à 200°C (th.6-7). Surveillez !
- 5 Pendant ce temps, faites chauffer dans une casserole la crème. Ajoutez le chocolat en morceaux et remuez. Portez à ébullition et mélangez bien.
- 6 Garnissez vos tartelettes d'1 cuillère à soupe de cette préparation et laissez-les refroidir.
- 7 Mettez 1 smarties sur le dessus en guise de décoration.

Proposé par



**nadou**

*D'autres recettes que vous trouverez sur*

*ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>*

CUISINETTE

*en allant dans mes recettes*

*les articles vous attendent*

*merçi de vos visites et bonne cuisine à tous*

*Consulter son profil et ses recettes*

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

