

Des tartelettes «nuit de lune»



Astuces du Tétras

Si tu n'aimes pas le goût acidulé du citron, réalise le décor de nuit étoilée avec du sucre glace ou de la poudre d'amande. Découpe dans ce cas un petit pochoir en forme de croissant pour faire la lune.



8 moules à
tartelettes
(10 cm)



une râpe et un
couteau économe



du papier
cuisson



un rouleau à
pâtisserie



des haricots
secs ou d'autres
graines

La liste de courses (pour 8-10 personnes)

Pour les fonds de tarte

- 1 rouleau de pâte sablée
- ou si tu la réalises toi-même :
 - 75 g de beurre
 - 150 g de farine
 - 50 g de sucre glace
 - 1 jaune d'œuf
 - 30 ml d'eau

Pour la ganache

- 40 g de beurre
- 200 g de chocolat à cuire
- 12 cl de crème liquide
- 2 cuillerées à soupe de miel
- 1 citron non traité

Pour la pâte

Préchauffe le four
à 180°C.

1



Dans un bol, mélange la farine et le beurre coupé en morceaux, jusqu'à obtenir du «sable» un peu granuleux. Ajoute le sucre, le jaune d'œuf et l'eau.

2



Mélange bien pour former une boule.
Laisse-la reposer au frais
1/2 heure.



Pour les tartelettes



En remplissant
tes tartelettes de
légumes secs, tu
évites que la pâte ne
gonfle à la cuisson.

1



Étale la pâte ; découpe dedans 8 disques et pose-les dans tes moules à tartelettes.

Pique la pâte avec une fourchette puis recouvre-la d'un carré de papier cuisson.

Remplis les moules de lentilles ou de haricots secs.

2



Enfourne les tartelettes 10 minutes à 180 °C. Sors-les du four et enlève les papiers cuisson et les haricots secs (prends garde de ne pas te brûler).

Remets les tartelettes à cuire 5 minutes puis éteins le four. Sors les tartelettes et laisse-les refroidir.

3



Pendant ce temps, coupe le chocolat et le beurre en très petits morceaux.

4



Dans une casserole, fais chauffer la crème avec le miel jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir. Éteins aussitôt le feu et verse le chocolat dans la crème bouillante. Remue doucement jusqu'à ce que tout le chocolat soit fondu.

5



Ajoute le beurre et mélange encore pour obtenir une ganache bien crémeuse.

6



Lave bien le citron. Enlève au couteau économe une large bande de peau et découpe dedans 8 croissants de lune. Râpe le reste du zeste au-dessus d'une petite assiette.

7



Verse la ganache au chocolat dans les tartelettes.
Laisse-les refroidir 1/2 heure.
Pose délicatement une lune sur chacune et saupoudre légèrement de zeste de citron.
Régale-toi, la nuit n'a jamais été... aussi bonne!