



## Tartelettes au chocolat

🕒 35 min + 50 min au frais + 10 min au four

Pour 6 moules à tartelettes Ø env. 10 cm, graissés et farinés

**120 g de farine**  
**50 g d'amandes moulues**  
**2 c. s. de cacao en poudre**  
**80 g de sucre**  
**2 pincées de sel**  
**80 g de beurre, froid**  
**1 œuf**

Mélanger dans un grand bol farine, amandes, cacao en poudre, sucre et sel. Couper le beurre en morceaux, ajouter, travailler à la main jusqu'à obtention d'une masse uniformément grumeleuse. Battre l'œuf, ajouter, rassembler rapidement en pâte souple sans pétrir. Diviser la pâte en 6 portions, façonner des boules, fonder les moules. Piquer le fond à la fourchette, mettre env. 30 min au frais.  
Préchauffer le four à 220° C.

**Cuisson à blanc:** env. 10 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler les fonds de tartelettes, laisser refroidir sur une grille.

**250 g de chocolat noir**  
(p. ex. Crémant)  
**2½ dl de crème entière**  
**2 c. s. d'abricotine,**  
selon goût

Hacher finement le chocolat. Faire chauffer la crème dans une casserole, éloigner du feu. Ajouter le chocolat et l'abricotine, laisser fondre le chocolat, lisser, laisser refroidir. Mettre la masse env. 20 min au frais, remuer, répartir sur les fonds de tartelettes.

**250 g de fraises**  
**sucre glace**  
pour le décor

Couper les fraises en quatre, répartir sur les tartelettes, poudrer de sucre glace.

**Préparation à l'avance:** fonds de tartelettes env. 2 jours avant, garder dans une boîte hermétique.

**Pièce:** 705 kcal, lip 49 g, glu 48 g, pro 10 g