Tartelette chocolat – dulce de leche

Description

[vc_row][vc_column width= »1/3?][vc_column_text]

Après avoir vécu plusieurs années en Argentine, impossible pour moi de ne pas proposer une recette avec du dulce de leche ! Ces petites tartelettes chocolat – dulce de leche sont très faciles à faire et font généralement un effet bœuf. En plus, la pâte sablée peut être utilisée pour toute autre recette de tarte sucrée, car elle a une texture très agréable et une saveur neutre que l'on peut combiner sans problème. Cette recette ravit les petits et les grands ! N'hésitez pas à réaliser cette recette avec des enfants, elle est très ludique !

default watermark

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_single_image image= »2215? img_size= »full » onclick= »zoom »][/vc_column][/vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Recette des tartelettes chocolat – dulce de leche

[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row equal_height= »yes » content_placement= »top » css= ».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;} »][vc_column width= »1/5?][vc_column_text]

Environ 20 tartelettes de 5cm de diamètre

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width= »1/5?][vc_column_text]

Préparation 20 min

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width= »1/5?][vc_column_text]

Repos 30 min

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width= »1/5?][vc_column_text]

Cuisson 10 min

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width= »1/5?][vc_column_text]Niveau facile[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row][vc_column width= »1/3?][vc_column_text css= ».vc_custom_1580930459367{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Ingrédients

Pour la pâte sablée

- 40g de sucre glace
- 20g de sucre roux ou de coco
- 100g de beurre mou (pas fondu)
- 1 pincée de sel
- 40g de poudre d’amande
- 170g de farine
- 1 œuf

default watermark

Pour la garniture

- 200g de chocolat noir
- 50g de beurre
- 1 pot de dulce de leche (confiture de lait)

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_column_text]

Etape par étape

1. Mélanger les sucres et le beurre pour obtenir une consistance de pommade.
2. Ajouter ensuite en une fois la pincée de sel, la poudre d’amande et la farine. Mélanger du bout des doigts pour obtenir un mélange similaire à du sable. Attention, il ne fait pas pétrir.
3. Après cela, ajouter l’œuf et mélanger rapidement pour homogénéiser la pâte. Il faut très peu pétrir la pâte, mais bien intégrer l’œuf au mélange sableux et former une boule.
4. Mettre dans un film plastique et laisser reposer 20-30 min au frigo.
5. Etaler la pâte au rouleau et découper les cercles pour former les tartelettes.
6. Mettre dans le moule, piquer le fond des tartelettes avec une fourchette et cuire à blanc environ 10-15 minutes. La pâte doit être légèrement dorée.
7. Sortir du four et laisser refroidir.
8. Pendant ce temps, faire fondre dans une casserole le chocolat et le beurre.
9. Une fois les fonds de tarte refroidis, je mets une première fine couche de chocolat dans le fond des tartelettes. Cela permet à la pâte de ne pas absorber le dulce de leche, et c’est très gourmand !
10. Ajouter ensuite une cuillère de dulce de leche dans chaque tartelette, et recouvrir de chocolat. Laisser refroidir (je les mets au frigo).

[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Tartelettes chocolat – dulce de leche : astuces

- On peut remplacer le sucre roux ou de coco par du sucre blanc ou simplement par de sucre glace.
- Pour la cuisson à blanc, je remplis les fonds de tarte de haricots rouges crus, cela empêche la pâte de gonfler pendant la cuisson et de former des bulles dans le fond.
- Je préfère utiliser du chocolat noir, car d'une part son goût permet de faire ressortir les saveurs du dulce de leche; et d'autre part, le résultat est moins sucré. Mais il est possible d'utiliser du chocolat au lait, mais dans ce cas, je recommande d'enlever un tiers du sucre de la pâte sablée.

[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column width= »1/6?][/vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_message message_box_color= »mulled_wine » icon_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc_custom_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

default watermark

[/vc_message][/vc_column][vc_column width= »1/6?][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column][vc_separator color= »mulled_wine » border_width= »3? el_width= »50?][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type= »post » max_items= »-1? style= »lazy » items_per_page= »4? show_filter= »yes » element_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid_NoAnimation » initial_loading_animation= »none » grid_id= »vc_gid:1580930648121-98768a83-ada3-2? taxonomies= »98, 184? filter_source= »category »][/vc_column][/vc_row]

CATEGORY

1. Coin sucré
2. Dessert
3. Goûter et en-cas

POST TAG

1. chocolat
2. végétarien

Categorie

1. Coin sucré
2. Dessert
3. Goûter et en-cas

Tags

1. chocolat
2. végétarien

date créée
23/11/2019
Auteur
admin

default watermark