

# Tartelettes au chocolat

(pour environ 12 à 15 tartelettes)

## Ingrédients:

- une pâte sablée (retrouvez ma propre recette sur le blog),
- 200gr de chocolat,
- 20cL de crème fleurette,
- 40 gr de sucre glace,
- 1 œuf.

## Préparation:

- Préchauffez votre four à 170° (Th5-6).
- Etalez votre pâte sablée et découpée là en petit rond (éventuellement à l'aide d'un emporte pièce).  
Placez-là ensuite dans vos moules (j'utilise des moules en silicone, si vos moules sont en alu. n'oubliez pas de les beurrer).
- Faites précuire les fonds de tartes à blanc pendant quelques minutes (à 170-180°).
- Pendant ce temps, faites bouillir la crème.
- Hors feu, incorporez peu à peu le chocolat puis le sucre glace.
- Lorsque le mélange a tiédi, ajoutez l'œuf.
- Enfin, versez cette préparation dans vos fonds de tarte.
- Enfournerez une dizaine de minutes à 180° (Th6).

Si vous souhaitez réaliser cette recette en tarte grand format faites la cuire environ 20 minutes.