# [Mini tartelettes abricot-chocolat](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/332646/3971220896/mini_tartelettes_abricot-chocolat.shtml)

# http://icu.linter.fr/750/348411/6826448163/mini-tartelettes-abricot-chocolat.jpg

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 20 mn **Cuisson :** 15 mn **Repos :** 180 mn  |

**Pour 0 personnes :**  Pour une vingtaine de tartelettes de 4 cm de diamètre environ : **Pour la pâte sablée :**  200 g de farine  20 g de fécule de [pommes de terre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/39/pomme_de_terre.shtml)  90 g de sucre glace  130 g de beurre demi sel  40 g de poudre d'amandes  50 g d'œuf (soit un petit œuf) **Pour la** [**couverture**](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300096/couverture.shtml) **de chocolat :**  150 g de chocolat noir à pâtisser (76% de [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) minimum)  80 g de [crème fleurette](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300116/creme_fleurette.shtml) (crème liquide)  1 pincée de cannelle  confiture d'[abricots](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/130/abricot.shtml) PREPARATION / |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Tamisez la farine, la fécule et le sucre glace. Coupez le beurre en morceaux et travaillez-le à la main. Ajoutez l'œuf. Lorsque tous les ingrédients sont mélangés, formez une boule, filmez et stockez au minimum 1 heure au réfrigérateur avant utilisation (ou toute une nuit).  |
|  |  2     Sortez la pâte du réfrigérateur, étalez-la sur une feuille en silicone ou sur du papier sulfurisé. Découper des cercles à l'emporte-pièces et foncez des [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à mini tartelettes (ou une plaque de [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à mini muffins) avec les morceaux de pâte (la pâte est difficile à manipuler, c'est normal, surtout en réchauffant au contact des doigts). Piquez la pâte, garnissez-la de papier sulfurisé et de quelques haricots ou billes de céramique. Enfournez pour une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'elle soit cuite (elle doit à peine colorer).  |
|  |  3     Laissez refroidir les fonds de tartelettes avant de les démouler.  |
|  |  4     Pendant ce temps, préparez la [couverture](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300096/couverture.shtml) au chocolat : pour cela, faites bouillir la crème et la pincée de [cannelle](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/207/cannelle.shtml), versez en filet sur le chocolat coupé en petits morceaux tout en remuant, jusqu'à obtenir une crème lisse.  |
| Mini tartelettes abricot-chocolat |  5     Garnissez généreusement les fonds de tartelettes avec de confiture d'[abricots](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/130/abricot.shtml). Terminez par une couche de ganache au chocolat. Réservez au frais 2 heures avant de déguster.  |

 |
|  |
|

|  |
| --- |
|  |

 |