



Tartelettes de ganache au chocolat et mandarine

25/02/2020 à 13h50

Par [Paul Blouet](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Pâte Brisée

- 250 gr de farine
- 125 gr de beurre mou
- 1 jaune d'œuf
- sel, ou sucre une pincée
- 1/2 verre de lait

Ganache au chocolat noir

- 100 g de chocolat noir 60%
- 15 cl de crème liquide entière
- 8 à 10 mandarines

Préparation :

- Mélangez la farine avec le beurre;
- Ajoutez le jaune, le sel et le ½ verre de lait. Pétrissez la pâte, 2 à 3 min et en faire une boule, la laisser reposer 15 min au frais;
- Etalez la pâte, découpez de petits cercles et façonnez dans les moules à tartelettes. Piquez les fonds de tarte avec une fourchette. Laissez reposer 15 minutes au frais;
- Cuire au four à 180° pendant 10 minutes;
- Faites fondre doucement au bain-marie le chocolat;
- Faites bouillir la crème;
- Versez lentement la crème sur le chocolat en remuant sans cesse avec un fouet;
- Coulez la ganache dans les fonds de tartelettes cuits;
- Enlevez la peau des mandarines au couteau, ce qui permet de peler à vif (enlevez la petite peau en même temps que la première peau);
- Coupez la mandarine en deux, posez une moitié sur chaque tartelette;
- Décorez avec quelques copeaux de chocolat obtenus en râpant une tablette de chocolat.

L'astuce du chef :

Si vous désirez faire plus « pro » : après avoir pelé à vif les mandarines, en extraire les segments. Tenez la mandarine au creux de la main et glissez la lame du couteau le long d'une membrane et jusqu'au centre du fruit. Même chose de l'autre côté du quartier le long de l'autre membrane. Le quartier de mandarine se détache tout seul. Procédez de la même façon pour tous les quartiers. Réservez sur du papier absorbant. Disposez environ 4 ou 5 segments de mandarine sur chaque tartelette de manière à reconstituer une demi-mandarine.