

Tartelettes au Carambar

12 tartelettes Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

Moule utilisé : 12 tartes renversées de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingrédients

-2 oeufs

-80g de sucre

-50g de poudre d'amandes

-130g de beurre

-90g de farine

-1/2 sachet de levure chimique

-30g de vermicelles chocolat

-180g de crème liquide entière

-24 Carambar caramel

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°c.
- Poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et le réserver.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les oeufs et le sucre.
- Ajouter la poudre d'amandes et le beurre fondu. Lisser.
- Ajouter la farine et la levure. Mélanger.
- Terminer en ajoutant les vermicelles. Mélanger.
- Verser la pâte dans les empreintes et cuire 15 min en déposant une toile de cuisson dessus.
- Pendant la cuisson, préparer la ganache. Faire chauffer la crème et les Carambar. Mélanger régulièrement jusqu'à ce que les Carambar soient fondus. Lisser et réserver.
- Démouler les gâteaux et verser la ganache dans les creux.
- Laisser refroidir et déguster.