

TARTELETTE DANOISE AUX AMANDES EFFILEES, CHOCOLAT

Pour la pâte :

- 300 gr de farine de blé
- 150 gr de beurre froid en petits morceaux
- 75 gr de noisettes en poudre
- 1 oeuf
- 100 gr de sucre
- 2 cuil à café de sucre vanillé

La garniture :

- 5 cuil à soupe de miel
- 100 gr de beurre
- 125 gr de sucre
- 200 gr d'amandes effilées
- 200 gr de chocolat noir

Progression

Dans un saladier mélangez les ingrédients de la pâte du bout des doigts. Disposez 2/3 de la pâte dans un moule à tarte ou dans des mini moules et aplatissez avec la paume de la main. Laissez au frais 1 heure.

Préchauffez le four à 200 °C.

Dans une casserole faites chauffer le miel, Ajoutez le beurre et le sucre puis les amandes effilées. Faites cuire 5 minutes en remuant. Versez sur la pâte. Faites cuire 20 minutes pour une grande et 15 minutes pour les minis en surveillant la cuisson pour que la tarte ne soit pas trop colorée. Laissez refroidir.

Faites fondre le chocolat et badigeonnez le dessous de la tarte, c'est à dire la pâte et laissez durcir.