**Tartelettes chocolat blanc-fraises sur biscuits roses de Reims**



**Pour 6 personnes :**

* 100 g de biscuits roses de Reims
* 30 g de beurre fondu
* 100 g de chocolat blanc à pâtisser
* 1 cuillère à soupe de crème liquide
* 10-12 [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) selon la grosseur
* Chantilly maison (facultatif)
* **Préparation :** 20 mn
* **Cuisson :** 0 mn
* **Repos :** 60 mn

* **Préparation**

**1**[Réduire](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/99/reduire.shtml) les biscuits roses en poudre dans le bol du robot puis y ajouter le beurre fondu en continuant de mixer.

**2**Répartir cette préparation dans des moules à tartelettes en silicone (ou tapisser le [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) de petits cercles à pâtisserie). Tasser bien le [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) de tarte avec le dos d'une cuillère ou le [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) d'un petit verre de façon à faire une couche assez épaisse et bien compacte.
Placer au réfrigérateur 1h.

**3**Faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) le chocolat blanc au micro-ondes (ou au bain-marie) avec la cuillère de crème. Bien mélanger pour avoir un mélange bien homogène. [Napper](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300068/napper.shtml) les fonds de tarte refroidis et replacer au frais.

**4**Au moment de servir, répartir les fraises taillées en petits dés et déposer un soupçon de chantilly.

Pour finir... S'il vous reste de la préparation, remplissez des moules à mini muffins en silicone pour faire des bouchées gourmandes !