[**Tartelettes au chocolat**](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/320136/1068495441/tartelette_au_chocolat.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 15 mn - **Cuisson :** 20 mn - **Repos :** 0 mn |   **Pour 7 personnes :**  Pâte sablée :     1 oeuf     125 g de sucre     1 sachet de sucre vanillé     250 g de farine     125 g de beurre  Pour le chocolat :     200 g de chocolat dessert     20 cl de crème liquide | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Préparez la pâte : dans un saladier, fouettez le jaune d'oeuf avec le sucre et le sachet de sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux puis jetez-y en pluie la farine, melangez le tout avec les mains et ajoutez le beurre en petit morceaux et effritez jusqu'à ce que vous obteniez une boule homogène. Placez au réfrigérateur (faites-le la veille comme cela la pâte se manipule plus facilement). |  |  |  | | --- | --- | |  |  2     Foncez les [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à tartelette ou un moule à tarte. Mettez à cuire dans un four préchauffé à 170ºC durant 15 minutes ou 20 minutes selon le four. |  |  |  | | --- | --- | |  |  3     Une fois les tartelettes prêtes, préparez la sauce au chocolat. Mettez dans un saladier la crème liquide et le chocolat cassé en morceaux et mettez au micro-ondes 2 à 3 minutes à puissance moyenne, mélangez. |  |  |  | | --- | --- | |  |  4     Versez le chocolat sur les tartelettes et le tour est joué. | |