[**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.  |

 |