**Tartelettes au chocolat au lait et au nougat**



|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Pour 6 personnes

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Temps de préparation : | temps | 30 min |
| Temps de cuisson : | temps_cuisson | 25 min |
| Temps de repos : | p_repos | 30 min |

Ingrédients :

* Pour la pâte :
* 170 g de farine + un peu pour les moules
* 70 g de beurre + un peu pour les moules
* 1 c. à café de sucre en poudre
* 1 pincée de sel
* Pour la garniture :
* 200 g de chocolat au lait
* 50 g de crème liquide
* 50 g de nougat dur
* 100 g de sucre en poudre
* 20 g de beurre

Préparation :

Préparez la pâte :

Mettez la farine, le sucre et le sel dans un saladier. Ajoutez le beurre mou en parcelles et travaillez du bout des doigts jusqu’à obtention d’un mélange sableux. Ajoutez alors petit à petit un demi verre d’eau et travaillez la pâte avec la paume de la main jusqu’à obtention d’une préparation homogène et lisse. Formez une boule et couvrez-la d’un linge. Laissez-la reposer au frais pendant 30 min.

Préchauffez le four th 6 (180°).

Beurrez et farinez six moules à tartelette.

Etalez la pâte sur un plan de travail fariné puis garnissez-en les moules. Piquez la pâte avec une fourchette et couvrez-la de papier sulfurisé puis remplissez les fonds de tarte de haricots secs.

Enfournez les fonds de tarte et faites-les cuire 25 min environ. Sortez-les du four, démoulez-les et laissez-les refroidir.

Préparez la garniture :

Pendant ce temps, versez le sucre dans une casserole. Ajoutez une cuillère à soupe d’eau et faites cuire à feu doux sans jamais remuer jusqu’à obtention d’un caramel ambré. Retirez du feu et versez aussitôt le caramel sur une feuille de papier sulfurisé. Laissez-le durcir puis concassez-le en tous petits morceaux. Réservez.

Concassez ensuite le nougat en petits morceaux. Mélangez le nougat et le caramel.

Cassez le chocolat au lait en petits morceaux dans une jatte. Faites bouillir la crème puis versez-la sur le chocolat en remuant jusqu’à obtention d’une crème lisse. Incorporez alors le beurre en petits morceaux puis le mélange caramel/nougat.

Versez la crème au chocolat dans les fonds de tarte et mettez-les au frais pendant 2 heures.

Servez bien frais.