

Tartelettes aux prunes et au chocolat blanc

Prunes:

- 4 prunes rouges, dénoyautées et coupées en huit quartiers chacune
- 125 ml (1/2 tasse) de sucre
- Le jus de 1 citron

Pâte sablée:

- 375 ml (1 1/2 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 60 ml (1/4 tasse) de sucre
- 1 pincée de sel
- 180 ml (3/4 tasse) de beurre non salé froid, coupé en cubes
- 1 oeuf
- 15 ml (1 c. à soupe) d'eau
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'extrait de vanille

Crème chantilly au chocolat blanc:

- 225 g (8 oz) de chocolat blanc, haché
- 375 ml (1 1/2 tasse) de crème 35 %

Prunes:

Dans une casserole, porter à ébullition les prunes, le sucre et le jus de citron en remuant fréquemment. Laisser mijoter de 2 à 3 minutes. Laisser tiédir et placer dans un contenant hermétique. Réfrigérer jusqu'à refroidissement complet.

Pâte sablée:

Dans le bol du robot, mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce que le mélange ait la texture du sable. Ajouter l'oeuf, l'eau et la vanille. Mélanger de nouveau jusqu'à ce que la pâte commence tout juste à se former. Retirer la pâte du robot et former un cylindre. Couper la pâte en huit et former huit disques de pâtes avec la main. Si la pâte semble trop molle pour être travaillée, déposer les disques sur une assiette, couvrir et réfrigérer environ 30 minutes.

Abaisser chaque disque de pâte à une épaisseur d'environ 3 mm (1/8 po). Foncer 8 moules à tartelettes à fond amovible d'environ 10 cm (4 po) de diamètre. Piquer toute la surface de la pâte à l'aide d'une fourchette. Déposer les croûtes sur une plaque de cuisson et réfrigérer 30 minutes.

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

Cuire les croûtes au four environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles commencent à dorer. Laisser refroidir complètement.

Crème chantilly au chocolat blanc:

Dans la partie supérieure d'un bain-marie, fondre le chocolat blanc. Hors du feu, ajouter 125 ml (1/2 tasse) de crème. Bien mélanger. Couvrir et réfrigérer environ 1 heure ou jusqu'à ce que le mélange soit tempéré.

Dans un bol, fouetter le reste de la crème jusqu'à la formation de pics fermes. À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement la crème fouettée au mélange de chocolat. Répartir la crème chantilly dans les croûtes. Si les tartelettes doivent attendre, les réfrigérer.

Au moment de servir, garnir les tartelettes de prunes et napper d'un peu de sirop léger.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise chez: [Ricardo](#))