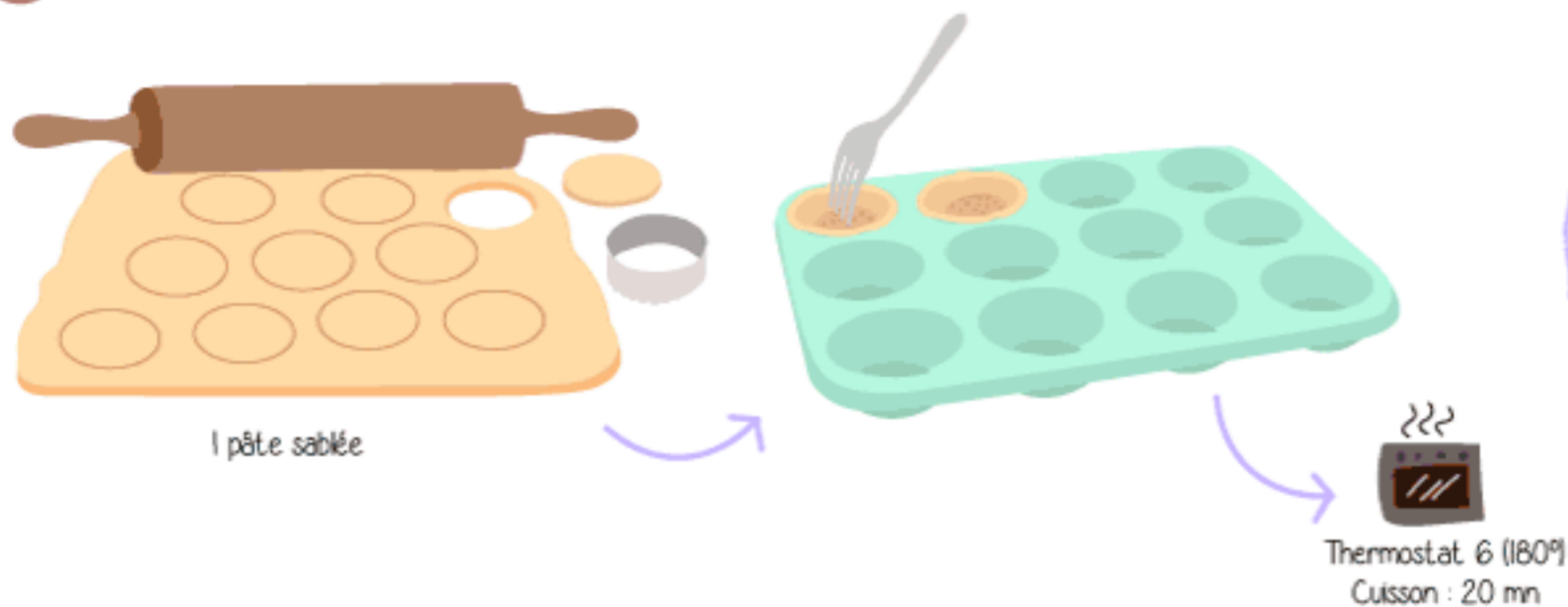


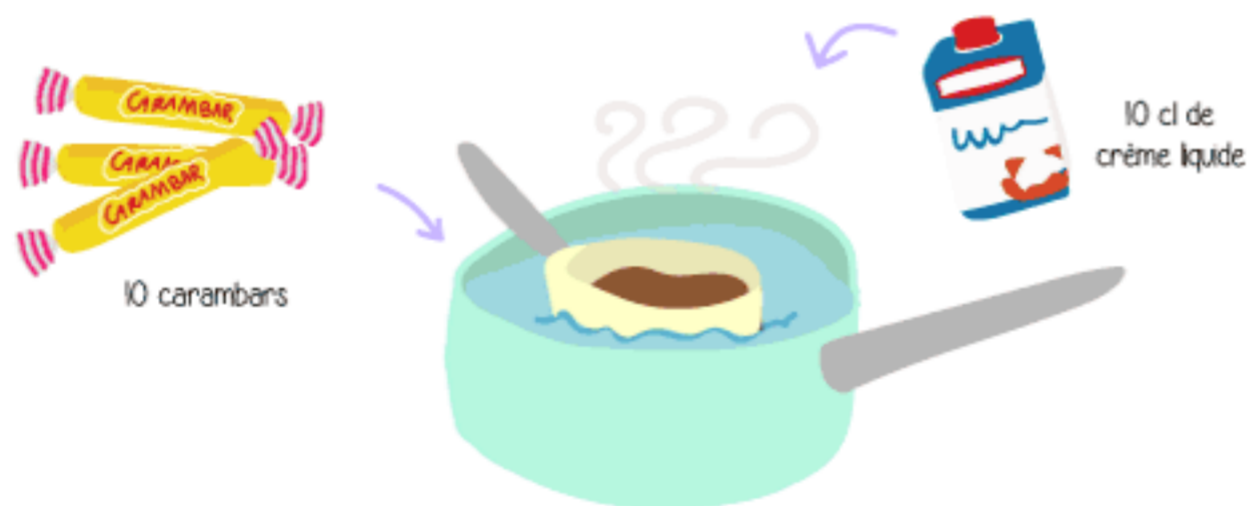
Pour 4 personnes

Tartelette Carambar

- 1 Étalez la pâte sablée, puis découpez des disques de pâte à l'aide d'un emporte-pièce. Garnissez les moules de pâte, piquez le fond avec une fourchette puis enfournez.



- 2 Dans une casserole, chauffez à feu doux la crème liquide et les Carambars. Mélangez régulièrement jusqu'à l'obtention d'une ganache homogène.



- 3 Versez la préparation dans le fond des tartelettes. Réservez au frais durant 2h avant de déguster.



IDÉE

Si vous avez des haricots blanc secs ou des billes de cuisson, déposez-les sur la pâte pour éviter qu'elle ne gondole.

