



# RECETTE



Tartelette chocolat aux fruits du mendiant caramélisés

HÔTEL LES ORMES,  
THE ORIGINALS RELAIS

# INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes :

Le sablé Breton :

- 125g de beurre
- 115g de sucre
- 50g de jaune d'oeuf
- 7g de levure chimique
- 160g de farine de blé

Pour la ganache :

- 100g de crème liquide
- 80g de chocolat noir
- 35g de beurre

Noisettes, amandes et pistaches pour la décoration

HÔTEL LES ORMES,  
THE ORIGINALS RELAIS

# PRÉPARATION



Le sablé Breton :

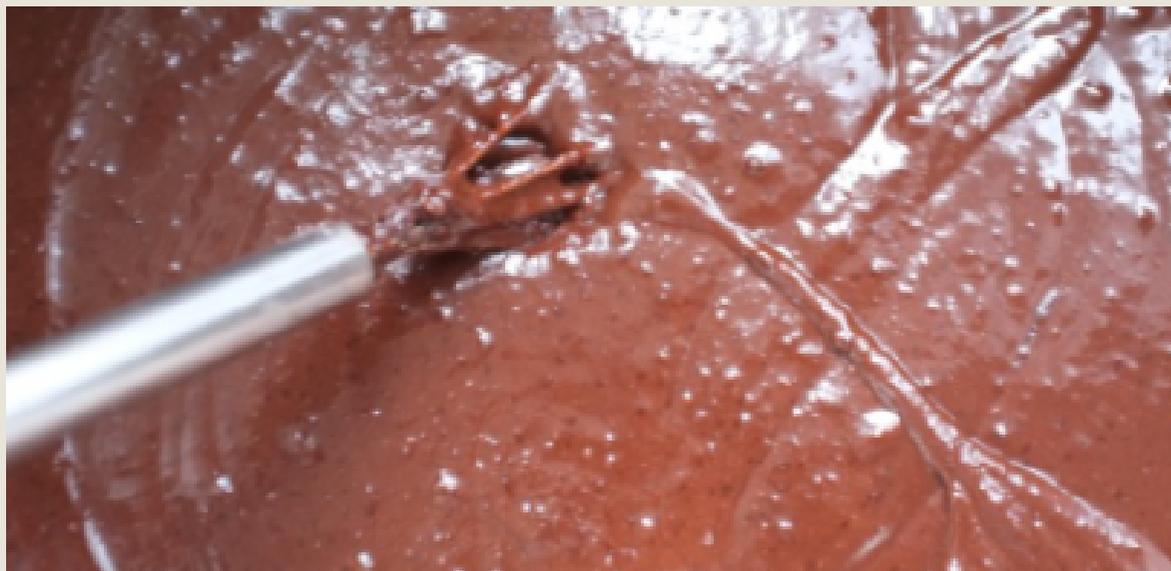
Mélangez dans un saladier tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Étaler entre deux couches de papier sulfurisé et laisser reposer au frais pendant 1h.

Découper à l'emporte pièce et enfourner 12 min à 140 degré.

HÔTEL LES ORMES,  
THE ORIGINALS RELAIS

# PRÉPARATION



La ganache :

Faire fondre le chocolat au bain marie.  
Porter à ébullition la crème liquide et  
verser légèrement sur le chocolat.  
Ajouter le beurre en petite parcelle  
et mixer.

Mouler la ganache encore chaude sur les  
sablés refroidis et laisser reposer  
1h30 au frigo.

HÔTEL LES ORMES,  
THE ORIGINALS RELAIS

# PRÉPARATION



Les fruits :

Mettre une poignée de noisettes dans une poêle et faire chauffer avec une cuillère à soupe de sucre glace jusqu'à caramélisation.

Etaler dans une assiette et réserver.

Renouveler l'opération pour les amandes et les pistaches.

Disposer sur les fruits caramélisés une fois les tartelettes refroidies et décerclées.

HÔTEL LES ORMES,  
THE ORIGINALS RELAIS

B O N A P P É T I T



Partagez vos photos avec  
#TheOriginalsHotels

Merci au chef Damien GOGUET  
pour la recette !

HÔTEL LES ORMES,  
THE ORIGINALS RELAIS