

## *Tartelette en pâte filo au chocolat noir*

### Ingrédients

24 fonds	<b>Tartelettes en pâte filo</b> Fromagerie des Nations
250 g	Chocolat noir mi-amer râpé <i>Vrac en folie</i>
2	Œufs <b>Fromagerie des Nations</b>
4	Jaunes d'œufs <b>Fromagerie des Nations</b>
4 c. à soupe	Sucre ou sirop d'érable <i>Vrac en folie</i>
200 g	Beurre sans sel <b>Fromagerie des Nations</b>
	Sucre glace ou chocolat blanc pour décoration <i>Vrac en folie</i>

### Méthode

1. Déposer les fonds de tartelettes en pâte filo sur un plateau et réserver.
  2. Faire fondre au bain-marie le chocolat noir tout doucement en prenant soin de ne pas faire tremper le fond du bol dans l'eau (la température ne doit pas être trop élevée pour éviter la séparation du beurre de cacao).
  3. Blanchir les œufs avec les jaunes et le sucre ou sirop. Le mélange doit au moins tripler de volume.
  4. Incorporer le beurre au chocolat et mélanger les deux appareils sans trop les travailler pour qu'ils ne perdent pas trop de volume.
  5. Verser le mélange de chocolat dans les fonds de tartelettes et entreposer au froid environ 30 minutes.
  6. Décorer le dessus de la tartelette avec du sucre à glacer, du chocolat blanc ou des brisures de noix ou servir avec une framboise au centre
- Note** Pour plus de facilité, remplir des bouteilles avec un bec verseur (style bouteille de plastique que les coiffeuses utilisent) et remplir vos fonds de tartelettes avec la bouteille.

### Suggestion de vin

*Banyuls Valcros, Hors d'âge, 15.60\$ (Code SAQ: +855056)*