



# TARTELETTE STREUSEL CHOCOLAT AU LAIT «TANARIVA» DE CHEZ VALRHONA, MARMELADE D'ABRICOTS DE LA DRÔME

Recette proposée par l'Hotêl/ Restaurant Les OlivierS - LORIOU



## INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

### Streusel

- 150 grs de farine
- 150 grs de beurre
- 150 grs de sucre
- 125 grs de poudre d'amandes

### Appareil chocolat « Tanariva »

- 300 grs de crème fleurette
- 450 grs de chocolat Tanariva Valrhona

### Marmelade d'abricots

- 1 petit pot de marmelade

## Préparation :

### Pour le Streusel :

Blanchir au batteur le beurre et le sucre  
Ajouter la farine et la poudre d'amandes  
Former une boule et laisser reposer la pâte

Abaisser la pâte en tartelette (ou tarte)

Cuire au four 15 à 20 minutes à 175 °c

### Pour l'appareil chocolat :

Dans une casserole, porter la crème à ébullition  
Hors du feu, ajouter le chocolat et mélanger

### Assemblage :

Garnir la tarte d'une fine couche de marmelade d'abricots de la Drôme  
Recouvrir de l'appareil chocolat et laisser refroidir

**Vin conseillé : Clairette de Die Cuvée Impériale Jaillance**

**Bonne dégustation !**