

Tartelettes aux pommes et au chocolat

Il faut : (pour 6 personnes)

Pour la pâte :

- 200 g de farine
- 30 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 8 cl d'huile d'olive
- Un peu d'eau froide si besoin

Pour la garniture :

- 8 pommes
- 2 c à soupe de sucre
- 150 g de chocolat noir pâtisseries
- 2 c à soupe de sirop d'érable, d'agave ou de canne à sucre



- 1) Préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients pour faire une boule de pâte homogène. Mettre un peu d'eau si nécessaire. Laisser reposer au frais 30 mn.
- 2) Eplucher et couper en petits dés les pommes. Les faire cuire doucement 10 à 15 mn, dans une casserole avec le sucre et 5 cl d'eau, en remuant de temps en temps. Les pommes doivent être tendres et légèrement caramélisées. Retirer du feu et réserver. Préchauffer le four à 180°
- 3) Huiler les moules à tartelettes et étaler la pâte au rouleau. Piquer les fonds à la fourchette et cuire au four 25 mn.
- 4) Sortir du four les fonds de tartelettes et les garnir de pommes cuites.
- 5) Au bain-marie, faire fondre le chocolat avec le sirop et étaler une couche de chocolat sur les pommes.
- 6) Laisser refroidir 1 h avant de déguster.