

# **Tartelettes au café, sauce chocolat et chantilly,** **le tout au whisky**

## **Ingrédients :**

### **Pour la pâte sablée :**

250 g de farine  
Une pincée de sel  
100 g de sucre  
150 g de beurre  
1 oeuf

### **Pour la sauce au chocolat :**

80 g de chocolat  
60 g de sucre  
10 cl de crème liquide  
5 cl d'eau ou de whisky

### **Pour la crème au café :**

130 g de beurre  
30 cl de café fort  
3 cuillères à soupe de whisky  
6 oeufs  
200 g de sucre

### **Pour la chantilly au whisky :**

20 cl de crème liquide  
1 cuillère à soupe de sucre glace  
2 cuillères à café de whisky

## **Préparation de la pâte sablée :**

Mettre la farine, le sucre, le sel dans le robot, mélanger.  
Ajouter le beurre, mélanger puis l'oeuf.  
Réserver dans un film alimentaire 30 minutes au réfrigérateur.  
Découper la pâte, après l'avoir étalée sur 0,5 centimètre. La foncer dans des moules à tartelette et la piquer avec une fourchette.  
Faire chauffer à blanc, 10 minutes à 160°.

## **Préparation de la crème café:**

Faire fondre le beurre dans le café tiède. Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter le café au beurre .  
Garnir les tartelettes (fond pré cuit) de ce mélange et cuire une heure à 80 ° .  
Les laisser refroidir.

## **Préparation de la sauce au chocolat :**

Hacher le chocolat .  
Porter l'eau et le sucre à ébullition. Hors du feu ajouter la crème puis le chocolat haché. Mélanger pour obtenir une préparation homogène.

## **Préparation de la chantilly :**

Battre la crème jusqu'à ce qu'elle forme de petites crêtes. Ajouter le sucre et le whisky, battre encore pour obtenir une chantilly.

Présenter la tartelette accompagnée d'une verrine remplie au tiers de sauce au chocolat et d'une noisette de chantilly, servir avec le café.