Tarteletas tibias de chocolate, plátano y cardamomo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pasta sablé

Manteca: 60 g
Huevos: 60 grs.
Sal: Una pizca
Azucar impalpable: 120 grs.
Harina 0000: 500 g

Plátano salteado

Manteca: 50 g
Azucar: 100 grs.
Agua: 50 cc
Platanos: 4 Unidades
Cardamomo en polvo: 1/2 cdita.

Trufa de chocolate

Manteca: 80 g
Chocolate cobertura semi-amargo: 250 g
Crema de leche: 200 cc

Varios

Helado de Vainilla: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Pasta sablé

- Mezcle en la batidora la *manteca* pomada y el azúcar impalpable hasta obtener consistencia cremosa.
- Sin dejar de batir añada el *huevo* y la sal
- Incorpore la *harina* y termine de batir hasta unir los ingredientes.
- Estire la pasta hasta alcanzar 2, 5 a 3 mm de espesor y deje reposar en la heladera durante 24 horas cubierta con un film.
- Forre moldes de 2 cm de altura por 6, 5 cm de diámetro y cocine en el horno precalentado a 170º C durante 7 a 8 minutos.

Trufa de chocolate

- En una *cacerola* lleve la *crema* de leche a hervor.
- Pique el **chocolate** y disponga en un bowl.
- Bañe con la *crema* caliente y mezcle hasta que se funda.
- Incorpore la *manteca* y mezcle hasta emulsionar.

Plátano salteado

- Pele los plátanos y corte en rodajas finas y éstas al medio.
- En una sartén disponga el azúcar y lleve al fuego hasta formar un caramelo rubio.
- Agregue agua y revuelva hasta que se disuelvan los grumos.
- Agregue la *manteca*, los plátanos y saltee hasta que se caramelicen.
- A último momento incorpore el **cardamomo**.

Tarteletas

- Rellene la masa con los plátanos y bañe con la trufa de *chocolate*.
- Entibie en el horno caliente durante 1 minuto.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una tarteleta, corone con una quenelle de helado de vainilla y espolvoree los bordes del plato con cacao en polvo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarteletas-tibias-de-chocolate-platano-y-cardamomo