

# Tartelette kiwi - chocolat blanc

## Dessert



Note : 1

Portions :5 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :15 min

Calories par portion : 404.6 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

## Les ingrédients

- 1.0 u Pate brisée
- 1.0 u Oeuf
- 25.0 gr Sucre en poudre
- 25.0 gr Amande en poudre
- 6.0 u Kiwi
- 100.0 gr Chocolat blanc

Faire préchauffer le four à 200°C pendant 10min.

### Etape 1:Préparation des disques

Découper à l'aide d'un bol 4 disques dans la pâte brisée. Faire une boule avec le reste de pâte et l'aplatir à la main ou avec un rouleau. Faire cuire à blanc pendant 10 min les disques au four(poser un poids sur chaque disque pour éviter qu'ils ne gonflent).

### Etape 2: Préparation des kiwi

Eplucher les kiwi, les découper en rondelles

### Etape 3: Préparation du fond de tarte

Dans un bol battre l'oeuf puis ajouter l'amande en poudre et le sucre. Ajuster la quantité d'amandes pour obtenir une texture pâteuse. Rapper le chocolat blanc et en mettre les 3/4 dans le mélange.

### Etape 4: Préparation des tartelettes

Répartir le mélange sur les tartelettes puis garnir de rondelles de kiwi Finir en ajoutant le reste de copeaux de chocolat sur chaque tartelette.

**Etape 5: Cuisson**

Faire cuire au four pendant 5-10 min à 200°C.