

recette écomiam

# MINI-TARTELETTES AU CARAMBAR



4 pers.



15 min



20 min

## Ingrédients

### Surgelés écomiam

- 1 plateau de mini-fonds de pâte
- 200 g de crème du cuisinier décongelée

### Épicerie / Marché

- 20 carambars
- 1 noisette de beurre salé

## Préparation

Placez les sachets de crème du cuisinier dans un saladier d'eau froide pour que la crème se détache du sachet.

- Piquez les mini-fonds de pâte avec un cure-dent, pour éviter que la pâte ne gonfle en cuisant.
- Faites-les cuire au four à 170°C pendant 20 min, réservez-les.
- Versez la crème du cuisinier dans une casserole et ajoutez les carambar.
- Quand les carambar commencent à fondre, ajoutez une noisette de beurre salé.
- Mélangez bien.
- Remplissez les mini-fonds de pâte avec la ganache.
- Laissez au frais 1 h avant de déguster.

Bon appétit !