

## TARTELETTES KIWI CHOCOLAT

### Pour 4 personnes

### Ingrédients:

4 fonds de tartelette (pâte sablée)  
150g de chocolat noir à pâtisserie  
50g de crème liquide  
30g de beurre

### Préparation :

Dans un bol, cassez le chocolat en petits morceaux.

Dans une casserole, faites bouillir la crème liquide puis, lorsqu'elle est bouillante, versez-la sur le chocolat.

Coupez le beurre en parcelles puis l'incorporer délicatement au fouet de façon à obtenir un mélange bien lisse et homogène.

Napez chaque fond de tartelette de cette préparation puis placez-les au frais environ 30 minutes afin que la préparation durcisse un peu.

Pelez les kiwis au couteau économe et émincez-les en fines tranches. Sortez les tartelettes du frigo et garnissez-les harmonieusement de tranches de kiwi. Le fondant crémeux du chocolat et le léger acidulé du kiwi feront un contraste des plus savoureux !