

TARTE À LA GANACHE CARDAMOME ET FLEUR DE SEL

POUR 16 PERSONNES

2 c. à soupe de capsules
de cardamome

25 cl de crème de coco

½ c. à café de vanille pure en poudre
ou 1 c. à café d'extrait de vanille pure
(maison, page 53)

100 g de chocolat noir (85-90 %
de cacao) en morceaux

1 pincée de fleur de sel, plus pour
décorer

fruits rouges, pétales de fleur
comestibles et graines de sarrasin
activées (page 35), pour la décoration
(facultatif)

POUR LE FOND DE TARTE

8 cl d'huile de coco

6 cl de sirop de riz

160 g de noix de coco râpée

1 c. à soupe de cacao cru en poudre

Préchauffez le four à 180 °C.

Préparez le fond de tarte. Faites fondre l'huile de coco et le sirop de riz dans une casserole. Retirez la casserole du feu, ajoutez la noix de coco râpée et le cacao. Mélangez bien. Foncez un moule à tarte (inutile de le graisser) en pressant la pâte sur une épaisseur de 5 mm. Enfourez pour 15 à 20 min, puis sortez du four et laissez refroidir. Le fond de tarte va se raffermir en refroidissant.

Pendant ce temps, écrasez légèrement les capsules de cardamome avec le plat du couteau jusqu'à ce que l'enveloppe éclate. Faites chauffer la crème de coco, les capsules de cardamome et la vanille dans une casserole jusqu'à frémissement, puis ôtez du feu et couvrez. Laissez infuser 10 min.

Filtrez la crème de coco au-dessus d'un bol en réservant 6 cl dans la casserole pour la suite. Jetez les capsules de cardamome (ou gardez-les pour épicer un thé chāi). Mettez le chocolat et la fleur de sel dans le bol et fouettez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et la préparation veloutée. Si le gras se sépare et que la ganache forme des petits grumeaux, rajoutez la crème de coco réservée en fouettant rapidement pour que la ganache redevienne lisse.

Quand elle est prête, versez la ganache sur le fond de tarte et réservez au réfrigérateur au moins 2 h, jusqu'à ce qu'elle ait pris. Saupoudrez de 1 pincée de fleur de sel, de fruits rouges, de pétales et de graines de sarrasin si vous le souhaitez.



1 C. À CAFÉ DE SUCRE AJOUTÉ PAR PORTION