

Tartelettes au chocolat

IL N'EST JAMAIS SIMPLE DE FINIR UN REPAS SUR UN GÂTEAU AU CHOCOLAT, QUI PEUT ÊTRE ASSEZ LOURD. CES TARTELETTES SONT D'UNE INFINIE LÉGÈRETÉ, ET ELLES SONT SI GOURMANDES QUE VOS INVITÉS NE SE DOUTERONT JAMAIS QU'ELLES SONT VEGAN ET SANS GLUTEN !

INGRÉDIENTS

Pâte à tarte : 200 g de poudre d'amandes • 25 g de cacao en poudre • 3 cuil. à soupe de sirop d'érable •

54 g d'huile de coco • 1 pincée de sel rose Himalaya

Appareil au chocolat : 1 boîte de conserve de crème de coco à mettre au frais toute une nuit (surtout pas de brique) •

1 grande banane mûre • 4 cuil. à soupe de cacao en poudre • 2 cuil. à soupe de sirop d'érable ou stevia •

Vanille (extrait liquide ou poudre)

Toppings : Amandes ou noisettes grillées • Poudre de pistache • Fleurs comestibles

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Pour la pâte : mélanger tous les ingrédients jusqu'à former une boule homogène.
- 3 Foncer la pâte dans les moules et enfourner pour 12 min.
- 4 Récupérer uniquement la crème de coco de la boîte de conserve et laisser l'eau de côté. Mixer tous les ingrédients de l'appareil et réserver.
- 5 Sortir les fonds de tartes du four et laisser refroidir 15 min.
- 6 Verser l'appareil liquide dans les fonds de tartes et réserver au frais pendant 2 heures minimum.
- 7 Démouler et servir.

Conseil : si c'est une brique de crème de coco qui est utilisée dans la recette à la place d'une conserve, mettre les tartelettes 10 min au congélateur (en plus de la réfrigération) avant de déguster.