



 **claro**
FAIR TRADE

Recette

Tartelettes au chocolat

Tartelettes au chocolat

Au chocolat Fairafric du Ghana



Pour cinq portions



Préparation: 15 min

Temps de repos: 3h

INGRÉDIENTS

Pour le fond

80 g dattes dénoyautées

120g amandes claro

1 Prise sel

Pour la farce au chocolat

80 g chocolat noir 70% Noix
tigrée & amande fairafric

400 ml lait de noix de coco claro

1/4 c.c. essence de vanille

Matériel

5 moules à muffins

En option

1-2 c.s. éclats de fèves de cacao

PRÉPARATION

1. Mettre la boîte de lait de noix de coco au réfrigérateur la veille (ou au moins durant quatre heures).
2. Faire tremper les dattes 10 minutes dans de l'eau chaude (ou une heure dans de l'eau froide).
3. Moudre les amandes à l'aide d'un robot de cuisine (ou utiliser des amandes moulues).
4. Ajouter les dattes (sans l'eau de trempage) et une prise de sel aux amandes moulues et mixer le tout au robot de cuisine. Il est aussi possible de réduire les dattes en purée au mixer ou de les écraser à la fourchette avant de les pétrir avec les amandes moulues et le sel jusqu'à obtention d'une pâte.
5. Foncer les moules à muffins à la main (env. 45 g par moule) puis les mettre au frais durant la préparation de la farce.
6. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
7. Ouvrir la boîte de lait de noix de coco et prélever 60 g de la crème qui s'est figée dans la partie supérieure de la boîte.
8. Mélanger avec précaution le chocolat fondu à la crème de noix de coco et l'essence de vanille.
9. Distribuer la farce au chocolat dans les moules (env. 2 c.s. dans chacun) et laisser reposer au frais jusqu'à durcissement (au moins 3 h).

REMARQUES

- Variantes : tu peux remplacer les amandes par d'autres fruits à coque moulus, comme des noisettes ou des noix de pécan. Utilise des éclats de fève de cacao pour rehausser tes tartelettes, soit dans la pâte, soit dans la farce, soit comme décoration avant de servir.
- Conservation : au frigo, les tartelettes se gardent jusqu'à cinq jours.
- Conseil anti-gaspi : ne jette pas l'eau de trempage des dattes : tu peux l'employer pour préparer un frappé ou sucrer le thé ou encore pour concocter un délicieux plat au curry en la combinant avec le reste de lait de noix de coco.