



Tartelettes bOUNTY

Ingredients

Pâte sucrée

125g de beurre mou
120g de sucre glace
30g de poudre d'amande
1 oeuf
250g de farine

Crème coco

110g purée de coco
100g de noix de coco râpée
40g de sucre glace

Ganache chocolat

80g de crème coco
80g de chocolat noir

Pâte sucrée

- Pour 8 tartlettes -

Dans le bol mettre le fouet, le beurre bien mou (important) et le sucre glace 12s/vitesse 3

Ajouter la poudre d'amande et l'oeuf 10s/vitesse 3

Enlever le fouet

Verser la farine 12s/vitesse 3

Finir la pâte à la main si besoin sans trop la travailler sinon la pâte sera dure

Filmer la pâte et la mettre au frais 30 minute

Etaler la pâte, à l'aide d'un rouleau, sur une épaisseur de 0.4 cm

Découper et garnir à la taille des moules

Remettre au frais 30 minutes

Préchauffer le four à 180°C

Mettre des billes de cuisson sur la pâte pour la cuire à blanc

Enfourner 15 minutes

Laisser refroidir

Crème coco

Mettre tous les ingrédients dans un saladier

Mélanger à l'aide d'une spatule

Et garnir les tartlettes refroidit

Laisser une petite place pour le ganache au chocolat, pas besoin d'une grosse épaisseur

Mettre au frais

Ganache chocolat

Faire chauffer la crème de coco

Puis la verser sur le chocolat en morceaux

Mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Et en garnir les tartelettes

Mettre au frais 1h avant de déguster
