

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 tartelettes -

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 pte la main si besoin sans trop la travailler sinon la pte sera dure

Filmer la pte et la mettre au frais 30 minute

Etaler la pte, l'aide d'un rouleau, sur une paisseur de 0.4 cm

Dcouper et garnir la taille des moules

Remettre au frais 30 minutes

Prchauffer le four 180C

Mettre des billes de cuisson sur la pte pour la cuire blanc

Enfourner 15 minutes

Laisser refroidir

Crème coco

Mettre tous les ingrdients dans un saladier

Mlanger l'aide d'une spatule

Et garnir les tartelettes refroidit

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

Mettre au frais

Ganache chocolat

Faire chauffer la crme de coco

Puis la verser sur le chocolat en morceaux

Mlanger jusqu' obtention d'une prparation homogne

Et en garnir les tartelettes

Mettre au frais 1h avant de dguster