

TARTE AU CHOCOLAT

Recette groupe privé Facebook

Ingrédients pâte :

- 4 cuillères à soupe de farine de coco
- 4 cuillères à soupe de coco râpée
- 2 oeufs
- 30g de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe d'erytritol ou une demie cuillère de xilitol (je n'ajoute pas d'édulcorant)

Ingrédients crème :

- 150-180g de crème fleurette entière (minimum 30% matière grasse)
- 100g de chocolat noir 75%
- 1 cuillère à soupe d'erytritol ou une demie cuillère de xilitol
- 1 cuillère à soupe d'épices de fleurs pour chocolat (facultatif)
- 5 noix du Brésil
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix de coco ou de beurre.



Préparation pâte :

- Mélanger tous les ingrédients et bien étaler dans un moule (pas besoin de beurrer le moule)
- Cuire à 180° pendant 10 min environ ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
- La laisser refroidir complètement.

Préparation crème :

- La crème fleurette doit être bien froide. La faire monter en chantilly à l'aide d'un robot ou un mixeur électrique.
- Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro-ondes et ajouter l'huile de noix de coco ou le beurre.
- Lorsque le chocolat est à température ambiante, incorporer délicatement à la chantilly. Ajouter les épices.
- Emincer les noix du Brésil, dans une poêle avec 1 cuillère à café d'huile de noix de coco. Laisser refroidir avant de décorer la tarte.
- Bien étaler la crème dans la pâte et mettre au frigo pendant 2 heures minimum.

