



Tarte Coco-Choco



Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 20 mn

Temps Total : 12h30 mn

Difficulté : Facile

Budget : Faible

Ingrédients pour 6/8 personnes :

- 30 gr de poudre d'amande
- 70 gr de beurre salé (pommade)
- 75 gr de sucre roux
- 75 gr de farine
- 1 jaune d'œuf
- 400 ml de crème de coco
- 150 gr de chocolat noir (66% type Valrhona Caraïbe)
- 80 gr de coco râpée
- 30 gr de gros copeaux de coco

Matériel :

- Cercle à gâteau de 22cm
- Plaque à pâtisserie

Préparation :

Sortir le beurre du réfrigérateur et le laisser à température ambiante pour qu'il ramollisse naturellement. Pendant ce temps faire torrifier la poudre de coco et réserver.

Préchauffer le four à 200°C.

Mélanger ensemble la poudre d'amande, le sucre, le beurre, la farine et la coco râpée afin d'obtenir une pâte ressemblant à un crumble. Ajouter le jaune d'œuf et finir de pétrir la pâte.

Beurrer et fariner le cercle à gâteau et déposer le sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier cuisson (ou d'un silpat). Garnir le cercle avec la pâte de façon uniforme. Mettre au four pour 15 mn environ.

Pendant ce temps, faire fondre le chocolat et faire chauffer le lait de coco. Verser 1/3 du la coco sur le chocolat pour démarrer l'émulsion quand la coco est absorbée, verser encore 1/3 et continuer à mélanger. Ajouter le dernier 1/3 et finir de mélanger afin d'obtenir une préparation homogène.

Verser la préparation dans le fond de tarte. Laisser refroidir à température ambiante puis mettre au réfrigérateur pour 12 h.

Au moment de servir, faire torrifier les gros copeaux de coco et saupoudrer en la tarte.

Trucs et Astuces :

- Selon votre goût vous pouvez modifier la force du chocolat en prenant par exemple un chocolat au lait au lieu du chocolat noir, voire faire un mélange des deux (ce que je fais).
- Attention à la torrification de la coco qui réagit très vite et brule facilement.
- Concernant le chocolat, vous pouvez le faire soit au bain marie, soit au micro-onde mais sans dépasser les 400w pour ne pas risquer de le bruler.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr