



Tartelettes bounty

Ingredients

Pâte sucrée

125g de beurre mou

120g de sucre glace

1 oeuf

250g de farine

30g de poudre d'amande

Crème coco

110g de 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 -

A l'aide d'un batteur fouetter ensemble le beurre bien mou (important) et le sucre glace

Lorsque le mélange est bien mousseux, ajouter l'oeuf, la poudre d'amande et mélanger

Verser cette préparation sur la farine et mélanger à la main sans trop travailler la pâte sinon elle sera dure une fois cuite

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 et à la taille du cadre à tarte

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 tartelettes 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
