



Tartelettes au chocolat blanc & framboises, éclats de pistache

Temps total :

 **environ 1h50**

- Temps de préparation active : 20 minutes
- Temps de repos (au frais) : 1 h 30
 - 30 min pour les fonds de tartelettes
 - 1 h pour la prise de la ganache
- Temps de cuisson : 0 min (recette sans cuisson)

Ingrédients (4 tartelettes) :

- 120 g de farine d'amande ou de blé complet
- 40 g de noix de coco râpée
- 50 g d'huile de coco fondue
- 2 c. à s. de sirop d'érable
- 100 g de chocolat blanc vegan
- 80 ml de crème végétale (amande ou soja)
- 100 g de framboises fraîches ou surgelées
- 20 g de pistaches concassées
- Une pincée de fleur de sel



Tartelettes au chocolat blanc & framboises, éclats de pistache

Instructions :

1. Préparer la base :

- *Mélanger la farine, la noix de coco et le sel. Ajouter l'huile de coco et le sirop d'érable.*
- *Former une pâte homogène et la répartir dans des moules à tartelettes.*
- *Laisser durcir au frais 30 min.*

2. Ganache chocolat blanc :

- *Faire fondre le chocolat blanc avec la crème végétale à feu doux.*
- *Verser sur les fonds de tarte et lisser.*

3. Décoration & touche finale :

- *Disposer délicatement les framboises sur la ganache.*
- *Saupoudrer d'éclats de pistache et d'une légère pincée de fleur de sel.*
- *Laisser reposer au frais 1h avant de déguster.*