



► 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 fondu
- 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 durer 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.