



La tarte crue fraises-cacao

Pour un moule de 28 cm de diamètre

Ingrédients

- 2 barquettes de fraises
- 260 g de noix de cajou
- 3 pincées de sel
- 220 g de crème végétale
- 60 g de sirop d'érable ou d'agave
- 50 g de cacao en poudre
- 120 g de granola Fraise-Framboise Les Fruits Détendus
- 1 c. à soupe de margarine

1. La veille, laissez tremper les noix de cajou dans un grand volume d'eau.
2. Mixez les granolas Les Fruits Détendus puis ajoutez la margarine fondue et malaxez à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte.
3. Dans un moule à charnière, tapissez le fond et les bords (1cm) de la préparation de granola en appuyant bien pour avoir une fine couche homogène et sans trous pour le fond de tarte.
4. Réservez au frigo.

5. Mixez vos noix de cajou jusqu'à l'obtention d'une crème lisse puis ajoutez la crème végétale, le sirop d'érable, le cacao, le sel et mixez encore.
6. Versez la préparation au cacao sur votre fond de tarte puis laissez prendre au moins 2h au frigo.
7. Coupez vos fraises puis répartissez-les sur votre tarte.
8. Démoulez et régalez-vous !