



Tartelettes chocolat, pralin et fève de tonka, sans sucre raffiné ni beurre et vegan

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15+20 minutes

Recette pour 4 tartelettes

Ingrédients

Pour la base

- 55 g de sucre de fleur de coco (ou sucre complet)
- 50 g d'huile de noisette
- 55 g de lait végétal de noisette (ou autre lait)
- 150 g de farine T65 ou T80
- 1 pincée de sel fin

Pour le pralin

- 35 g de noisettes
- 40 g d'amandes
- 25 g de sucre de fleur de coco (ou sucre complet)
- 1 cuillère à café de sirop d'agave
- 2 cuillères à soupe d'eau

Pour la crème chocolat-tonka

- 17 cl de crème de soja
- 80g de chocolat noir
- ½ fève de tonka
- 1 gousse de vanille

Dans un premier temps, préparer la base des tartelettes

1. Dans un saladier, mélanger le sucre de fleur de coco et l'huile de noisette. Incorporer ensuite la farine, le sel et mélanger ajouter le lait. Pétrir avec les mains jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
2. Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie, d'une épaisseur d'environ 5mm puis découper des cercles plus grands que les moules utilisés. Déposer la pâte et la répartir dans chaque moule en appuyant bien avec le bout des doigts.
3. Retirer les bords perdus en passant le rouleau sur la surface des tartelettes et congeler le tout pendant 30 minutes (cela évitera que les bords s'affaissent). Avant d'enfourner, piquer le fond des tartelettes puis enfourner pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 180°. Vous pouvez aussi garnir le fond de tarte avec des billes de cuisson. Laisser totalement refroidir à la fin de la cuisson.

Préparation du pralin

1. Torrifier les noisettes ainsi que les amandes sur la plaque de votre four à 130° pendant 25 minutes, ou à la poêle à feu très doux pendant 15 à 20 minutes.
2. Lorsque les oléagineux seront torrifiés, faire chauffer dans une casserole le sucre de fleur de coco, le sirop d'agave et l'eau. Lorsque le mélange commence à être chaud, ajouter les oléagineux et mélanger pour bien incorporer le tout.
3. Répartir le pralin sur une feuille de papier cuisson, à plat à l'aide d'une cuillère puis laisser refroidir dans un endroit frais pendant 1 heure. Après ce temps de repos, il ne restera plus qu'à mixer la préparation, et réserver.

Préparation de la crème chocolat tonka

1. Chauffer la crème de soja dans une casserole à feu moyen. Une fois chaude, ajouter le chocolat en morceaux et mélanger pour que ce dernier fonde totalement.
2. Ajouter ensuite la fève de tonka moulue avec le moulin [*Isen Poivre Long Peugeot Saveurs*](#) et mélanger avant de retirer du feu.
3. Laisser refroidir la crème pendant quelques minutes avant de garnir les tartelettes.
4. Réserver celles-ci au réfrigérateur minimum 4 heures avant dégustation. Avant de servir, déposer le pralin sur la surface des tartelettes.

Conservation : au réfrigérateur maximum 3 jours.