

TARTE CHOCOLAT-FRAMBOISES






INGRÉDIENTS :

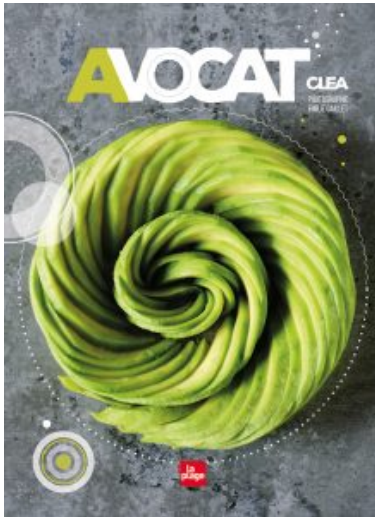
- POUR LA PÂTE :
 - 70 g de noix de cajou
 - 60 g de sarrasin décortiqué
 - 60 g de flocons d'avoine
 - 2 cuil. à soupe de cacao en poudre
 - 1 pincée de sel
 - 3 cuil. à soupe de sirop d'érable ou de fleur de coco
 - 25 g d'huile de coco
- POUR LA GARNITURE :
 - 150 g de chocolat pâtissier
 - 2 cuil. à soupe d'huile de coco
 - 2 avocats
 - 60 ml de lait d'amande ou de coco
 - 250 g de framboises
- POUR LE DÉCOR :
 - Cacao en poudre
 - Eclats de fève de cacao (facultatif)

RECETTE :

1. **Préparez la pâte** : mixez les noix de cajou avec le sarrasin décortiqué, les flocons d'avoine, le cacao et 1 pincée de sel. Placez le mélange dans un saladier.
2. Faites chauffer le sirop d'érable et l'huile de coco au bain-marie jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Versez dans le saladier et amalgamez le tout du bout des doigts.
3. Foncez un moule à tarte en tassant la pâte dans le fond et sur les côtés à l'aide de vos mains humidifiées. Placez le moule au réfrigérateur.
4. Préparez la garniture : faites fondre le chocolat au bain-marie. Mélangez le chocolat chaud avec l'huile de coco.
5. Coupez les avocats en 2. Ôtez le noyau, raclez la chair et ajoutez-la au chocolat chaud. Incorporez le lait. Utilisez un mixeur plongeur pour mixer le tout jusqu'à obtention d'une consistance homogène.
6. Versez la garniture sur le fond de tarte. Disposez les framboises par-dessus. Placez au réfrigérateur pour au moins 4 heures. Au moment de servir, démoulez la tarte en passant la lame d'un couteau sur tout le pourtour. Saupoudrez de cacao. Décorez d'éclats de fève de cacao. servez la tarte bien froide.

PRÉPARATION :

-  25 minutes
-  6 personnes
-  Facile



Recette issue du livre "Avocat", par Clea, éd. La Plage, 9,95 €