





## TARTES INDIVIDUELLES AU CHOCOLAT (5 pièces)

Fort en chocolat ♦ Préparation : 25 mn ♦ Repos : 2 h

Cuisson : 3 mn ♦ Congélateur : 2 h

Pour la base ♦ 120 g de noisettes grillées ♦ 55 g de sarrasin (kasha) ♦ 110 g de dattes medjool (environ 10 dattes) ♦ 2 à 3 c. à soupe de cacao cru en poudre (ajuster selon le goût) Sol Semilla ♦ 1 c. à soupe de sucre de coco ♦ ¼ c. à café de vanille en poudre ♦ 1 pincée de sel ♦ 1 + ½ c. à soupe de graines de cacao cru

Crème de chocolat ♦ 190 g de noix de cajou ♦ 40 g d'amandes + 17 cl d'eau ♦ 20 g de beurre de cacao ♦ 10 cl de sirop d'érable ♦ 1 pincée de sel ♦ 4 c. à soupe d'huile de coco liquide ♦ 3 c. à soupe de cacao cru en poudre ♦ ½ c. à café de vanille en poudre

1. Faites tremper les noix de cajou 2 h minimum.
2. Dans votre blender, mixez les noisettes et le sarrasin 20 s. Ajoutez les dattes, le cacao en poudre, le sucre de coco, la vanille, la pincée de sel et les graines de cacao cru, mixez 1 mn. La pâte doit coller lorsque vous la pressez entre vos doigts.
3. Etalez la pâte dans des moules à tarte de 12 cm de diamètre et placez-les 1 h minimum au congélateur.
4. Dans votre blender, mixez les amandes et l'eau à pleine vitesse jusqu'à ce que vous n'avez plus de morceaux et que le mélange ressemble à du lait un peu épais.
5. Faites fondre le beurre de cacao au bain-marie.
6. Egouttez les noix de cajou et ajoutez-les au lait d'amande avec le reste des ingrédients. Mixez jusqu'à ce que vous obteniez un mélange lisse et homogène (ça peut prendre quelques minutes).
7. Versez la crème dans les moules et réservez au congélateur au moins 1 h ou jusqu'à ce que vous les serviez. Sortez les tartes 1 h avant de les déguster.

PHOTO et RÉALISATION Alexander Wilmot