

Tartelette Doucelette

PRISCA MORJON



Préparation
15 min

Cuisson (pâtes)
10 min

Personnes
4

Ingredients

1 pâte sablée du commerce
25cl de crème liquide
200g de doucelette
1 cuillère à café cacao en poudre
15g de beurre
50g de tablette coco

Préparation

Détailler la pâte pour la disposer dans des moules individuels. Couvrir de papier sulfurisé et ajouter des haricots ou des « poids ».

Cuire ainsi à blanc à 200°C durant 10 minutes.
Laisser refroidir.

Faire fondre la doucelette dans la crème, ajouter le beurre et le cacao.
Laisser réduire d'1/3. Laisser refroidir Verser la préparation sur la pâte. Mettre au réfrigérateur durant 2 heures.

Au moment servir, décorer de tablettes coco émiettées, de chantilly de coco sans sucre (lait de coco/gélatine sans sucre ajoutée).

Environ **2,05€**
PAR PERSONNE



Bon appétit !


je consomme local