



Tartes

Tartelettes aux abricots, au chocolat et à la noix de coco



1h05 20 min 15 min 30 min 237

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Fonds de tarte

50 g **Farine**
25 g **Beurre**
10 g **Sucre semoule**
1 c. à café **Jaune(s) d'oeuf**
1 **Sel**

Crème patissière

12 cl **Lait entier**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
15 g **Sucre semoule**
10 g **Sucre vanillé**
15 g **Farine**

Chantilly au chocolat

4 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**
2 c. à café **Sucre glace**
4 pincée(s) **Cacao en poudre**

Étape 1

Préparation des fonds des tartelettes

- 1 Mettre la farine et une pincée de sel sur un plan de travail, y creuser un puits et y poser le beurre coupé en cubes. Mélanger le tout avec les doigts jusqu'à obtenir un mélange sablé.
- 2 Battre le jaune d'oeuf et le sucre. Ajouter ce mélange au précédent et mélanger les deux à la main sans trop insister.
- 3 Emballer la pâte dans un film alimentaire et laisser au frais pendant une trentaine de minutes.
- 4 Etaler la pâte sur un plan de travail fariné. Découper des cercles de pâte légèrement plus grands que la taille des moules, la pâte se rétractant toujours un peu à la cuisson.
- 5 Mettre les cercles de pâte dans les moules préalablement beurrés. Couvrir la pâte avec des haricots secs ou des billes de cuisson. Ainsi, la pâte ne lèvera pas à la cuisson.
- 6 Enfourner dans un four préchauffé à 150°C (Th.5) et laisser cuire pendant une quinzaine de minutes. Laisser refroidir, enlever les billes, démouler et réserver.

Étape 2

Préparation de la crème pâtissière

- 1 Battre dans un bol les sucres et le jaune d'oeuf. Ajouter la farine et fouetter de nouveau.
- 2 Faire chauffer le lait dans une casserole jusqu'à arriver à ébullition. Le verser ensuite en filet sur le mélange précédent tout en battant.
- 3 Verser le tout dans la casserole et faire chauffer à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe bien. Il ne faut surtout pas arrêter de remuer sinon la crème risque de coller au fond de la casserole. Laisser refroidir.

Garniture

2 Abricot(s)
4 pincée(s) **Noix de coco rapée**

Étape 3

Préparation de la chantilly au chocolat

- 1 Mélanger le cacao et le sucre.
- 2 Battre la crème en chantilly bien ferme. Il faut utiliser de la crème et des ustensiles bien froids afin que la chantilly monte plus facilement.
- 3 Ajouter le mélange cacao et sucre et battre très rapidement avec la crème.

Étape 4

Montage des tartelettes

- 1 Couper les abricots en deux en enlevant le noyau.
- 2 Répartir la crème pâtissière sur les tartelettes, cette opération peut se faire avec une poche à douille.
- 3 Poser un demi abricot sur la crème.
- 4 Répartir la chantilly au chocolat sur les abricots et terminer en saupoudrant la noix de coco.