

Tarte chocolat-coco-grenade

Pour 6 tartelettes

Pâte sablé au cacao

125g de beurre mou

75g de sucre glace

25g de poudre d'amande

1 œuf

1 pincée de sel

200g de farine

10g de cacao amer en poudre

Ganache chocolat-coco

200 g de chocolat noir

200 ml de lait de coco

30 g de beurre

2 cuil à soupe bombées de coco râpée

1 grenade

Pâte: Mélangez délicatement le beurre mou avec le sucre glace, la poudre d'amande, l'œuf, la farine, le cacao en poudre et le sel. Quand la pâte est lisse et homogène, formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant 1 heure.

Une fois que la pâte à reposée au frais étalez-la sur un plan de travail fariné, garnissez 6 moules de 10cm de diamètre, piquez le fond et laissez reposer au frais pendant 30 minutes au moins.

Préchauffez le four à 180°C puis enfournez vos fonds de tarte à 180°C pendant 10 minutes. Laissez refroidir.

Ganache: Portez le lait de coco à frémissement. Ajoutez le chocolat en morceaux et mélangez. Quand le mélange est homogène, incorporez le beurre coupé en morceaux. Pour

finir incorporez la noix de coco râpé, mélangez et laissez refroidir un peu avant de verser la ganache dans les fonds de tarte. Laissez-la prendre au frais pendant 30 minutes avant de la recouvrir avec les graines de grenade.