Tartelettes tout chocolat ~ Pâte crousti-fondante au muesli

http://www.lesrecettesdejuliette.fr

Ingrédients, pour 4 personnes :

1. La pâte

- 300 g. de muesli au chocolat
- 130 g. de purée d'oléagineux (d'amande blanche, de noisette...)
- 4 c. à s. de sirop d'agave

2. La crème au chocolat

- 60 cl. de lait végétal (amande, avoine, riz, soja...)
- 30 g. d'arrow-root
- 5 c. à s. de poudre de cacao
- 50 g. de sucre de canne en poudre
- 100 g. de chocolat pâtissier
- 1 c. à c. de vanille en poudre ou 2 gouttes d'extrait naturel de vanille

La recette de Juliette :

1. La pâte

- Préchauffer le four à 180° C., th. 6.

- Mélanger les 3 ingrédients puis les mixer dans un robot pendant 3 minutes environ, jusqu'à obtention d'une pâte sableuse.

- Disposer la pâte directement dans 4 moules à tartelette, du bout des doigts, en appuyant bien pour obtenir une couche assez fine.

- Enfourner pour 15 minutes à 180° C. Sortir du four et laisser refroidir.

2. La crème au chocolat

- Verser l'arrow-root dans une casserole. Le délayer avec 1/3 du lait végétal à l'aide d'un fouet afin d'éviter tout grumeau. Ajouter les 2/3 du lait restants puis porter à ébullition. Mélanger régulièrement.

- Hors du feu, ajouter le cacao en poudre, le sucre, la vanille et le chocolat pâtissier. Bien mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu.

3. La phase finale

- Verser la crème au chocolat sur les fonds de tarte refroidis.

- Placer au réfrigérateur pendant 2-3 heures avant de déguster.