



Tartelettes mousse noix de coco et ganache montée chocolat noir



Tartelette

Mousse noix de coco

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT NOIR

la table de clara

C'est toujours un plaisir pour moi de préparer de bons et jolis desserts à partir de produits de mon partenaire [Prêt à garnir](#).

Je laisse faire mon imagination de gourmande pour un résultat toujours au top.

L'association noix de coco et chocolat noir est un mariage heureux,

pour le plus grand bonheur de nos papilles !

C'est très facile et rapide à réaliser et je trouve que le visuel attire les fines bouches.

Vous n'êtes pas de mon avis ?

La pâte a gardé tout son croquant bien que les tartelettes aient passé 2 jours au frais.

Vous avez le choix entre la version rectangulaire ou la bouchée qui accompagnera un thé ou un café !

Moi j'ai goûté les deux et j'ai adoré, alors pourquoi pas vous !

Ingrédients pour 6 rectangles et 12 mini:

- 6 trendy rectangle
- 12 micro trendy sucré au beurre

Mousse noix de coco

- 20 cl de crème liquide très froide
- 25 g de sucre glace
- 50 g de noix de coco

Ganache montée au chocolat noir

- 100 g de chocolat noir
- 270 g de crème liquide

Préparation:

Ganache au chocolat (à préparer la veille)

- Casser le chocolat. Faire chauffer un peu de crème liquide et verser sur le chocolat. mélanger jusqu'à ce qu'il ait tout fondu. Rajouter le restant de crème, filmer au contact et mettre au frais toute une nuit.

Mousse noix de coco (le matin)

- Monter la crème en chantilly (crème + bol + ustensiles toujours très froids)
- Ajouter le sucre glace pour serrer la préparation puis la noix de coco.
- Mettre au frais 1 heure

Ganache montée

- Fouetter la ganache comme une chantilly. Elle va s'éclaircir et monter de volume. Mettre dans une poche à douille.

Montage:

- Remplir les fonds de tarte avec la mousse à la noix de coco.
- Pocher par dessus des volutes de ganache au chocolat et décorer avec de la noix de coco râpée.
- Mettre au frais avant de servir.

Bonne Gourmandise !



la table de clara



la table de clara



la table de clara



la table de clara