

# Tartelette légère au chocolat grand cru et quinoa, version Cordillères des Andes

(recette pour 8 tartelettes de 8 cm de diamètre)

## Pâte sablée quinoa

45 g de beurre frais mou  
15 g d'huile de colza  
20 g de maltitol  
20 g de sucre glace (suivant votre choix cette pâte peut être sucrée uniquement au maltitol)  
1 g de fleur de sel  
1 œuf  
25 g de farine de quinoa (+ 85 g)  
1 cuillère à café de vanille naturelle liquide

Mélanger dans un saladier tous ces ingrédients jusqu'à ce qu'il soit homogène puis ajouter 85 g de farine de quinoa et mélanger légèrement.

Former un pâton assez plat, couvrir et réserver deux heures au réfrigérateur.

Couper cette pâte en 4, l'étaler au rouleau à pâtisserie et découper les parts à la taille de vos moules. Les étaler et les piquer à la fourchette, puis laisser reposer une heure au frais... Cuire les fonds de tartes à 140/150 °C maximum durant 45 à 50 min et laisser refroidir



## Garniture chocolat sans FARINE

70 g de blancs d'œufs  
70 g de sucre semoule  
45 g de jaunes (environ 2 oeufs)  
20 g de cacao poudre tamisé

Monter les blancs au batteur y ajouter le sucre, puis le cacao poudre et les jaunes d'œufs. Tracer des ronds de 8 cm diamètre sur du papier sulfurisé. Remplir une poche à douille de pâte.

Saupoudrer légèrement de sucre glace et enfourner à 175 °C pendant 5 à 7 minutes. Le biscuit est cuit s'il remonte lorsque l'on pose le doigt sur le dessus.

### **Ganache au chocolat grand cru ENTIEREMENT VEGETAL**

100 g de crème de soja  
35 g de sirop de glucose (à demander chez votre boulanger de quartier)  
85 g de chocolat noir extra amer de chez Valrhona 67 % de cacao (très riche en fèves)

Hacher le chocolat en petits morceaux, faire chauffer la crème de soja et le sirop de glucose ensemble puis verser petit à petit le liquide bouillant sur le chocolat en mélangeant jusqu'à ce que la ganache soit lisse et brillante.

### **Montage de la tarte chocolat :**

Déposer un biscuit au cacao dans les fonds de tartelette puis recouvrir de ganache à l'aide d'une cuillère et placer les tartelettes garnies au frigo pendant une heure.

### **Finition et présentation :** (Glaçage brillant au chocolat)

25 g d'eau  
45 g de sucre semoule  
45 g de sirop de glucose  
30 g de lait concentré sucré

Faire bouillir ensemble tous les ingrédients pendant 1 min 30, ajouter 1 feuille et demie de gélatine (préalablement ramollie dans de l'eau bien froide) et verser le liquide sur 20 g de chocolat noir.

Verser ce glaçage tiède à l'aide d'une cuillère et étaler finement.