

## recette sucrée

# TARTELETTES AU PRALIN MAISON ET MOUSSE DE CHOCOLAT VEGAN

⌚ 45 minutes  
+ 1h de repos

🕒 15 + 10 minutes

👥 6 personnes

### Ingredients

#### *Pour la pâte à tarte*

50 g de margarine végétale (ou de beurre)  
10 g d'huile de noisette (ou huile de coco)  
25 g de poudre d'amande  
25 g de farine de coco (ou poudre d'amande)  
30 g d'arrow-root (ou de féculé de maïs)  
3 g de sucre de bouleau  
20 g de sucre de coco  
1 cs. de graines de lin  
125 ml d'eau  
140 g de farine de blé semi-complète  
2 cs. de lait végétal (ici, d'épeautre)

#### *Pour la pâte de praliné maison*

100 g de noisettes  
100 g de sucre rapadura

#### *Pour la mousse au chocolat*

125 ml d'aquafaba  
1 cc. de sucre  
100 g de chocolat noir  
1 cc. d'huile de noisette

### Préparation

#### *La pâte à tarte*

Avant de commencer, créer le substitut d'œuf. Dans une casserole sur feu moyen, faire chauffer l'eau et la cuillère à soupe de graines de lin. Au bout de 5 à 10 minutes, les graines libèrent leur mucilage, ce qui a pour effet de créer une sorte de gel dans la casserole. Retirer du feu et filtrer dans un chinois pour ne conserver que le gel de lin (les graines peuvent être jetées).

Dans le bol d'un robot ou dans un saladier, réunir ensemble la margarine coupée en dés, l'huile, la poudre d'amande, la farine de coco et l'arrow-root. Pétrir quelques instants avant d'incorporer les sucres.

Ajouter ensuite le gel de lin. Mélanger, puis incorporer la farine. Pétrir pendant 5 minutes, jusqu'à obtenir une pâte assez granuleuse. Façonner ensuite une boule avec ses mains. Filmer finalement la pâte et la laisser reposer une heure au frigo.

Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau, de préférence entre 2 feuilles de papier sulfurisé (la pâte est un peu collante, il sera plus facile de la travailler de cette manière). À l'aide d'un emporte-pièce, former des ronds adaptés à la taille des moules à tartelettes avec lesquels vous allez travailler. Avant de foncer les moules à tarte individuels, les recouvrir de papier sulfurisé. Préchauffer le four à 170 degrés. Placer ensuite délicatement la pâte dans chaque moule, en appuyant bien sur les bords.

Enfourner les tartelettes à vide pour 15 minutes. Laisser ensuite refroidir entièrement avant de démouler.

#### *La pâte de praliné maison*

Profiter ensuite du four préchauffé pour torréfier les noisettes. Les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfourner, toujours à 170°, pour 10 minutes. Sortir ensuite du four et, dans un essuie vaisselle, frotter les noisettes pour les débarrasser de leur coquille brune. Laisser refroidir sur la plaque.

En parallèle, faire chauffer le sucre à sec dans une casserole assez large, sur feu moyen. Laisser fondre sans mélanger, jusqu'à ce que le sucre se transforme en caramel liquide. Verser finalement le caramel chaud sur les noisettes en les enrobant grossièrement.



## ≡ recette sucrée ≡

# TARTELETTES AU PRALIN MAISON ET MOUSSE DE CHOCOLAT VEGAN (SUITE)

### Préparation

Laisser refroidir entièrement avant de mixer au robot. Casser les morceaux de noisettes/caramel et les placer dans le bol du robot. Mixer ensuite durant 5 à 10 minutes (selon la puissance du robot), jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Ne pas hésiter à le faire en plusieurs fois, afin de ne pas tuer le mixeur !

Transvaser ensuite la pâte dans un petit pot en verre et conserver au frais jusqu'à utilisation.

#### *La mousse au chocolat*

Au bain-marie, faire fondre le chocolat en morceaux et l'huile de noisettes. Une fois le chocolat entièrement fondu et bien liquide, retirer du feu et laisser tiédir.

Dans le bol du robot, fouetter (à l'aide d'un batteur) le jus de pois chiches prélevé d'une conserve ou réservé après cuisson de pois chiches. Dès que le volume commence à apparaître, ajouter le sucre et continuer à fouetter jusqu'à obtention d'une mousse bien ferme.

Ensuite, à l'aide d'une spatule en bois ou d'une Maryse, incorporer délicatement le chocolat à l'aquafaba monté en neige. Veiller à verser le chocolat en plusieurs fois, en mélangeant bien entre chaque ajout.

#### *Dresser les tartelettes*

Étaler une cuillère à soupe de pâte de praliné maison sur chaque fond de tartelette. Recouvrir ensuite le fond de tarte praliné d'une généreuse couche de mousse au chocolat. Répéter l'opération pour les 5 autres tartes individuelles.

S'il vous reste de la mousse au chocolat, elle peut se manger seule... il suffit de la conserver au frigo dans des petits pots individuels.

Laisser reposer au frais durant une nuit afin de figer la mousse au chocolat. De toute façon, c'est encore bien meilleur le surlendemain !