

## Recette bio : tartelette chocolat / cacahouète

- Recette bio
- Recette sans gluten
- Recette sans lait



Les petites tartelettes au chocolat comment y résister ? Oui je suis dans ma période chocolat je dois sans doute avoir besoin de réconfort :). Oui enfin comme si j'avais besoin d'une excuse pour manger du chocolat surtout que c'est Pâques alors il ne faut pas se gêner niveau excuse, nous en avons une toute trouvée !



Si vous n'avez pas encore décidé quel dessert vous alliez servir ce week-end voilà une idée. Et pour cette recette de tartelette chocolat, pas de gluten ni de lait ! Alors aucune raison de se priver même si vous êtes intolérant et je vous assure, les autres aussi seront ravis.

Si vous êtes allergique à la cacahouète pas de souci remplacez la purée de cacahouète par de la purée d'amande.

Pour 6 tartelettes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

## Ingrédients

- [Pâte sablé sans gluten](#)
- 200 g de chocolat
- 6 CS de crème de soja
- 1 CS de purée de cacahouète
- 2 CS d'huile d'olive

1. Préparez la pâte sablée sur la base de [cette recette](#). Pour simplifier les choses étalez la pâte directement dans les petits moules à tarte à la main en appuyant avec les doigts. Les pâtes sans gluten sont assez compliquées à étaler au rouleau. Si vous y tenez quand même mettez là 1 heure au réfrigérateur et ensuite étalez-la entre deux feuilles de papier sulfurisé. Technique pratique si vous faites une seule grosse tarte chocolat.
2. Ensuite faites cuire la pâte à blanc, déposez une feuille de papier sulfurisé et des billes de céramique ou des haricots secs par-dessus pour faire un poids. Ensuite enfournez 10 minutes à four chaud thermostat 6 ou 180°C.
3. Sortez du four, ôtez les poids et laissez refroidir.
4. Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain marie, ajoutez la purée de cacahouète et l'huile d'olive. Mélangez bien.
5. Hors du feu ajoutez la crème de soja. Mélangez bien.
6. Répartissez le chocolat dans les tartelettes et mettez au frais au moins 2 heures avant de servir.

## Le conseil de Karen

Vous pouvez pour la déco ajoutez des cacahouètes ou des amandes hachées par dessus.

[Voir toutes les recettes chocolat](#)