



Tartelettes crème bergamote – clémentines chantilly coco

Marie L



Retrouvez mes recettes sur [Allergique Gourmand](http://AllergiqueGourmand.com)

Allergène présent: aucun des 14 allergènes majeurs
Garanties sans oeufs, blé / gluten, soja, arachide, fruits à coques, lait, sésame.....

Ustensiles: 6 mini-cercles à tartelettes – un saladier- une casserole – une plaque de four – du papier cuisson – un fouet à main – une poche à douilles avec douilles de votre choix – un batteur électrique

Temps de préparation: 40min

Temps de repos : 30 min+ 2H00

Temps total: 3H10 / 3H20

Nombre de personnes: 6

Ingrédients:

1-Pour la pâte à tartelettes:

- 135 g de farine de riz complète bio
- 45 g de farine de quinoa bio
- 3 g de psyllium bio
- 90 g de vitacoco ou autre margarine bio
- 30 g de sucre non raffiné bio
- 35 ml d'eau

2-Pour la crème à la bergamote:

- 300 ml de crème de chanvre bio (en magasin bio, marque SOJADE) ou autre crème en briquette
- 1 et 1/2 c à soupe de fécule de maïs bio
- 30 g de sucre non raffiné bio
- 40 g de vitacoco bio (ou autre margarine)
- le jus d'un citron bergamote bio
- le zeste d'un citron bergamote bio
- 2 clémentines bio
- 1 briquette de crème de coco épaisse





Préparation de la pâte: mettez les farines, le sucre, le psyllium, la vitacoco et l'eau dans un saladier. Malaxez avec les doigts jusqu'à obtenir une pâte homogène. Divisez la pâte en 6 boules de même poids.

Placez les cercles de tartelettes sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Étalez-y les boules de pâte et foncez-les cercles avec.

Égalisez les bords. Placez la plaque au réfrigérateur 30 min.

Préchauffez le four à 180°C, chaleur tournante.

Piquez les fonds de tartelettes avec une fourchette.

Enfournez pour 15 min.

Sortez la plaque et laissez refroidir avant de démouler. Réservez.

Préparez le crème bergamote: mettez la fécule de maïs dans une casserole. Ajoutez le sucre (30 g) et la crème de chanvre. Mélangez. Portez la casserole à feu doux. Laissez épaissir la préparation,

jusqu'aux premiers frémissements, sans cesser de remuer. Ajoutez la vitacoco, mélangez. Éteignez.

Ajoutez le zeste du citron bergamote et son jus.

Mélangez.

Versez la crème dans les fonds de tartelettes.

Laissez tiédir puis placez au réfrigérateur pour 2H00.

Peu avant de servir, épluchez les clémentines et ôtez les peaux blanches. Faites fondre 2 c à soupe de sucre glace avec 3 c à soupe d'eau, dans une casserole jusqu'à obtenir un sirop. Éteignez et mettez-y les quartiers de clémentines. Imprégnez-les du sirop puis répartissez-les sur la crème à la bergamote.

Versez la crème de coco bien froide dans un saladier. Montez en chantilly avec un batteur électrique. Ajoutez une cuillère à soupe de sucre glace tout en continuant de fouetter. Versez la chantilly dans une poche à douille et décorez les tartelettes avec.

Servez.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr