



Tartelettes curd de clémentines chocolat {
sans gluten, sans lait, sans œufs {

Marie L





Retrouvez plus de recettes sur [Allergique Gourmand](#)

Allergène présent: aucun des 14 allergènes majeurs

Garanties sans œufs, 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

Temps de préparation: 20 min + 10 min + 10 min

Temps de repos : 30 min + 30 min + 2H00

Temps total: 3H30 à 3H45 +

Nombre de personnes: 6

Ingrédients 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

Ingrédients pour le curd de clémentines:

- 160 ml de jus de clémentines
- 30 g de sucre non raffiné bio
- 15 g de fécule de maïs bio
- 2 g d'agar agar bio
- 30 g de vitacoco ou autre margarine bio
- 130 ml de crème de riz en briquette bio
- le zeste d'une clémentine bio

Ingrédients pour la ganache:

- 100 ml de crème liquide (riz – soja – coco – classique)
- 100 g de chocolat noir "sans"
- 1 c à soupe de sucre glace

Décoration: zeste d'une clémentine + du sucre glace





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.

Préparation du curd de clémentine: Versez la fécule de maïs, l'agar agar et le sucre dans une casserole. Ajoutez le jus de clémentine en fouettant, pour éviter les grumeaux. Portez la casserole sur feu moyen, ajoutez-y la vitacoco et laissez bouillir 1 min, sans cesser de remuer. Éteignez puis versez la crème de riz. Mélangez. Ajoutez le zeste de clémentine, très fin. Laissez tiédir puis versez sur les fonds de tartelettes. Réservez.

Préparation de la ganache: faites chauffer la crème dans une casserole. Éteignez puis ajoutez le chocolat et le sucre glace. Mélangez. Laissez reposer la ganache jusqu'à ce qu'elle soit assez compacte pour la mettre dans une poche à douille. Choisissez la douille qui vous convient pour la décoration puis répartissez la ganache sur le pourtour de la tartelette.

Placez le tout au réfrigérateur pendant 2H00.

Sortez 30 min minimum avant de les déguster et décorez avec du sucre glace et des zestes de clémentine.

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