

**Tartelettes crues au kaki,
coco et kiwi (vegan)**

**Tartelettes crues au kaki, coco et
kiwi**



Ingrédients pour 3 personnes :

Pour la pâte :

- 60 g de dattes
- 30 g de farine de coco (soit 3 c. à soupe)
- 1 pincée de sel

- 2 c. à soupe d'eau
- 1 c. à soupe d'huile au choix (olive, coco...)

Pour l'appareil :

- 1 kaki mûr de 280 g environ, lavé
- 3 c. à café de noix de coco râpée
- 1 kiwi

Déroulement de la recette :

1. Mettre les dattes à tremper dans de l'eau tiède pendant 30 minutes.
2. Les égoutter, les dénoyauter et les placer dans le bol de votre robot.
3. Verser la farine de coco, le sel, l'eau et l'huile et bien mixer jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
4. Découper 3 morceaux de papier cuisson et les déposer dans 3 moules à tartelettes de 9/10 cm de diamètre.
5. Répartir la pâte dans les moules (soit 3 c. à soupe environ par moule) et fonder les moules avec vos doigts.
6. Peler le kaki et déposer sa chair dans un bol. L'écraser à la fourchette et bien mélanger. Répartir la purée de kaki sur les tartelettes (soit 2 belles c. à soupe environ par moule).
7. Saupoudrer les tartelettes de noix de coco râpée (soit 1 c. à café par moule).
8. Peler le kiwi et le découper en lamelles. Répartir les lamelles sur les tartelettes.
9. Déguster aussitôt ou réserver au réfrigérateur.

Notes :

- Les tartelettes se conservent 2 à 3 jours au réfrigérateur. Elles ne se congèlent pas.
- Il est possible de remplacer la farine de coco par de la poudre d'amande ou de noisette, ou encore de la farine de souchet.
- J'ai utilisé l'huile qui flottait à la surface de mon pot de purée de noisettes : un délice !
- Faites bien attention à choisir un kaki à chair astringente, mou et presque trop mûr, à la peau fine et à la pulpe juteuse et savoureuse. Les kakis "non astringents" sont durs et croquants comme une pomme. Je ne raffole pas de ces derniers.
- Vous pouvez remplacer le kaki par une purée de banane ou de poire.
- Vous pouvez décorer les tartelettes avec un autre fruit, des copeaux de chocolat... C'est vous qui voyez !



[themoneytizer id=13364-16]