



Tarte au speculoos, pamplemousse et coco



INGRÉDIENTS

Pour **12 portions**:

- 200 g de speculoos sans sucre (écrasés)
- 100 g de beurre fondu
- 300 ml de crème de coco
- 150 ml jus de pamplemousse rose
- 40 g de poudre au tagatose
- 4 g d'agar agar

DÉCORATION:

- Crème chantilly
- Thym frais
- Morceaux de pamplemousse

PRÉPARATION

Mélanger les biscuits au speculoos émiettés avec le beurre fondu dans un bol. Répartir le mélange dans le fond d'un moule à tarte en le pressant contre le fond. Mettre 15 minutes au congélateur.

Mélanger l'agar agar avec 1 c. à s. de jus de pamplemousse. Verser la crème de coco et le reste du jus de pamplemousse dans une casserole. Y ajouter la poudre au tagatose et le mélange d'agar agar. Bien mélanger et cuire 5 minutes. Réserver et laisser tiédir.

Sortir le moule à tarte du congélateur. Verser l'appareil sur le fond de speculoos. Mettre au réfrigérateur pendant minimum 4 heures. Garnir de crème chantilly, quelques branches de thym frais et des morceaux de pamplemousse.



*par rapport à une version sucrée



CETTE TARTE SE DÉGUSTE AUSSI SANS CRÈME CHANTILLY, OU VOUS POUVEZ LA REMPLACER PAR DU FROMAGE BLANC.

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES
SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www.EDULCORANTS.eu