



*Tarte aux fraises et cacao  
avec croûte au chocolat*

# Tarte aux fraises et cacao avec croûte au chocolat

## Ingrédients (croûte)

- ✓ ¼ de tasse de poudre de cacao cru
- ✓ 2 tasses de noix de coco biologique, râpée
- ✓ 7 à 10 dattes, dénoyautées
- ✓ ¼ de tasse d'huile de noix de coco
- ✓ pincée de sel de mer

## Ingrédients (garniture)

- ✓ 2 tasses de chair de noix de coco, hachée
- ✓ 2 tasses de fraises, coupées en deux
- ✓ ½ tasse de miel brut (ou moins, si désiré)
- ✓ ¾ de tasse d'huile de noix de coco
- ✓ ½ tasse de pâte de datte (ou moins, si désiré)
- ✓ 1 c. à thé d'essence de vanille
- ✓ un filet de jus de citron

## Préparation

1. Dans un grand saladier, mélanger vigoureusement avec une cuiller en bois jusqu'à consistance pâteuse tous les ingrédients pour faire la croûte.
2. Étendre également la croûte par pression dans un moule à charnière à fond amovible d'un diamètre de 23 cm (9 po). Recouvrir d'une pellicule plastique et mettre au réfrigérateur pendant au moins une heure.
3. Battre au mélangeur à vitesse élevée tous les ingrédients de la garniture jusqu'à consistance lisse.
4. Étaler la garniture à température ambiante sur la croûte.
5. Refroidir la tarte au réfrigérateur pendant une à deux heures jusqu'à ce que la garniture ait la consistance ferme d'un pouding.
6. Couper et servir bien froide.
7. S'il reste de la garniture, la refroidir et la déguster en pouding.



# *Pour me joindre*



[marjosante.com](http://marjosante.com)



[info@marjosante.com](mailto:info@marjosante.com)



(514) 949-6754



[Marjo Santé](#)



[Marjo Santé](#)