# [Tartelettes au chocolat au lait et passion sur lit de coco](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/335348/8966820920/tartelettes_au_chocolat_au_lait_et_passion_sur_lit_de_coco.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Tartelettes au chocolat au lait et passion sur lit de coco](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/335348/8966820920/tartelettes_au_chocolat_au_lait_et_passion_sur_lit_de_coco.shtml) |  | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  | Hiver | Facile |  | | | **Préparation :** 30 mn  **Cuisson :** 30 mn  **Repos :** 480 mn |   **Pour 4 personnes :**   150 g de beurre ramolli   30 g de sucre en poudre   60 g de sucre glace   3 g de sel   1 œuf entier   280 g de farine   150 g de chocolat au lait   60 g de crème liquide entière   2 cuillères à soupe de pulpe de [fruit de la passion](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/215/fruit_de_la_passion.shtml) (sans les graines)   4 cuillères à soupe bombées de confiture de [noix de coco](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/198/noix_de_coco.shtml) | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Malaxez le [beurre en pommade](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/11/beurre_en_pommade.shtml) dans un bol. Ajoutez-y les sucres et le sel. Incorporez l'œuf puis la farine. Mélangez bien, filmez et mettez au frais une nuit. Le lendemain sortez la pâte 1h avant de l'utiliser. Étalez-la, puis mettez-la dans des cercles à tartelettes (8 cm). Remettez 1/2h au frais. Préchauffez le four à 160°C (thermostat 5). Mettez des [haricots blancs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/125/haricot_blanc.shtml) ou pois chiches en quantité sur la pâte et enfournez pour environ 30 minutes. Surveillez, dès qu'elle est dorée elle est cuite. Sortez la pâte et laissez refroidir. Retirez les légumes secs. | |  |  2     Pour le [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) de coco j’ai utilisé de la confiture de [noix de coco](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/198/noix_de_coco.shtml) (en grande surface, rayon exotique). Par tartelette j’ai mis environ 1 grosse cuillère à soupe bombée. | |  |  3     Pour la ganache, faites [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) le chocolat au lait avec la crème liquide entière, à feu très doux (ou au [bain-marie](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/8/bain-marie.shtml)), puis ajoutez 2 cuillères à soupe de pulpe de passion. Mélangez bien et coulez sur les fonds garnis de confiture de [noix de coco](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/198/noix_de_coco.shtml). Réfrigérez quelques heures. | |  |  4     Sortez les tartelettes 1/2h avant de servir. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Il vous restera de la pâte sablée, vous pouvez la conserver au congélateur pour une utilisation ultérieure. | |
|  |