

Cette tarte étonnera à coup sûr vos invités par l'originalité de sa pâte..., il s'agit de graines de couscous cuites dans du lait de coco au chocolat !!!

J'ai trouvé ça super lorsque je l'ai découvert sur le blog [Mitaine écarlate](#), Ninnie y réalise des fonds de tartes tous plus originaux et inattendus les uns que les autres.

J'ai donc testé sa tarte couscous chocolat à la mousse de coco & citron vert.

Comme je n'avais pas tous les ingrédients en ma possession, je me suis adaptée en conséquence...



### La recette pour 4 tartelettes:

#### pour le fond de tarte:

- 100g de couscous moyen
- 2 câs de cassonade (contre 1 1/2 )
- 1 câs de cacao
- 200ml de lait de coco

#### pour la mousse:

- 200g de fromage blanc 0% ( contre 220g de yaourt de brebis)
- 60g de sirop d'érable et 15g de sucre vanillé (contre 75g de sirop d'agave)
- le jus d'un citron vert (contre le jus de 2)
- 120g de lait de coco (contre 100g)

- 50g de coco râpée (contre 60g)
- 2 gros blancs d'oeufs
- 1 càc d'agar agar

## PREPARATION DU FOND DE TARTE

Faire bouillir le lait de coco avec la cassonade et le cacao.

Verser le mélange bouillant sur les grains de couscous. Recouvrir le récipient avec du film alimentaire et laisser poser 10 min.

Égrainer le couscous cuit au chocolat et en tapisser le fond des moules (graissés au préalable) à l'aide d'une cuillère ou des doigts.

Enfourner à 180°C pendant 15 min.

Démouler et réserver.

## PREPARATION DE LA MOUSSE COCO-CITRON VERT

Mélanger le fromage blanc, le sucre vanillé, le sirop d'érable et la noix de coco râpée. Incorporer le lait de coco. Mélanger.

Faire bouillir le jus de citron avec l'agar agar pendant au moins 30 secondes.

Verser le jus dans le mélange précédent. Réserver.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Réserver.

## MONTAGE DE LA TARTELETTE

Prendre les fonds de tarte en couscous et les garnir de mousse coco & citron vert. Râper le zeste des citrons (non traités) sur le dessus des tartelettes.

Réserver au réfrigérateur pendant 1h avant dégustation.

**Astuces** : j'ai utilisé du couscous rapide en sachet. Si vous n'avez pas d'agar agar, remplacez le

*par 2 feuilles de gélatine.*