

ASTUCE : l'on peut également parsemer les tartelettes de fins copeaux de chocolat.



Tartelettes sucrées aux fruits et noix de pécan

Pour 10 tartelettes :

.....

10 tartelettes dessert HUG,
Art. n° 35015
 100 ml crème fraîche
 120 g yaourt grec
 1 cc sucre roux
 1 pincée vanille moulue
 1 ½ cs noix de coco râpée
 1 cs liqueur de noix de coco
 ½ citron vert
 3 prunes
 2 bananes
 3 cs noix de pécan
 40 g sucre roux
 120 ml crème fraîche

- ❶ Fouetter 100 ml de crème en chantilly. Mélanger avec le yaourt, le sucre, la vanille, la noix de coco râpée, la liqueur, le jus et le zeste de citron vert, jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.
- ❷ A l'aide d'une poche à douille, en garnir les tartelettes. Couper les prunes et les bananes en rondelles.
- ❸ Faire caraméliser le sucre dans une casserole, rajouter le restant de crème fraîche et cuire environ 10 minutes pour obtenir du caramel à la texture onctueuse. Laisser refroidir.
- ❹ Décorer ensuite les tartelettes de prunes, de noix de pécan et de bananes et parsemer de sauce caramel.