

## Tarte végétane à la lime et à l'avocat sans cuisson



8 portions

### Préparation

1. Au robot culinaire, mélanger les dattes, les pacanes, la noix de coco râpée et le sel jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte.
2. Déposer la boule dans un moule à tarte pour et faire une belle couche uniforme avec le mélange.
3. Mettre la croute à tarte au congélateur le temps de préparer la garniture.

### Ingrédients

- 250 ml (1 tasse) dattes hachées
- 250 ml (1 tasse) pacanes hachées
- 125 ml (½ tasse) noix de coco râpée
- 5 ml (1 c. à thé de sel)
- 2 avocats
- 60 ml (¼ tasse) jus de lime frais
- 60 ml (¼ tasse) sirop d'érable
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- 15 ml (1 c. à soupe) zeste de lime
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de coco

### Note

Il est possible de congeler la tarte pendant toute une nuit, cependant il faudra la laisser tempérer plus longtemps avant de la servir.

## Tarte végétane à la lime et à l'avocat sans cuisson

4. Mélanger au robot les avocats, le jus de lime, le sirop d'érable, la vanille, l'huile de coco et le zeste de lime jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.
5. Sortir la croute du congélateur et verser la préparation à l'avocat.
6. Une fois la tarte assemblée, congeler pendant 2 à 3 heures. Avant de servir, laisser la tarte reposer à la température ambiante pendant environ 15 minutes.  
Garniture (optionnelle) : parsemer le dessus de la tarte avec le zeste d'une lime et quelques tranches fines de limes.