

Tarte gourmande au beurre d'arachide



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
15 min	3 40 h min	Donne 12 portions de 1 pointe (106 g) chacune

ce qu'il vous faut

- 3/4 tasse de chapelure graham
- 1/4 tasse de beurre, fondu
- 1 paquet (format 4 portions) de pouding instantané JELL-O au chocolat
- 2 tasses de lait froid, divisé
- 125 g (1/2 d'un paquet de 250 g) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 1 paquet (format 4 portions) de pouding instantané JELL-O à la vanille
- 1/2 tasse de beurre d'arachide crémeux *Kraft*, divisé
- 2 tasses de garniture fouettée COOL WHIP décongelée, divisée
- 1/2 oz de chocolat mi-sucré *Baker's*

ce qu'il faut faire

Préchauffer le four à 375 °F.

Mélanger la chapelure et le beurre jusqu'à homogénéité; presser le mélange au fond et sur les côtés d'un moule à tarte de 9 po. Cuire au four pendant 10 min; laisser refroidir.

Battre au fouet la préparation pour pouding au chocolat et 1 tasse de lait pendant 2 min. (Le mélange sera épais.) Étaler le mélange au fond de la croûte. Ajouter graduellement le reste du lait au fromage à la crème dans un grand bol, en mélangeant à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à homogénéité. Ajouter la préparation pour pouding à la vanille; battre pendant 2 min. Réserver 1 cuillerée à soupe de beurre d'arachide. Ajouter le reste du beurre d'arachide au pouding à la vanille; battre jusqu'à homogénéité. Incorporer 1 tasse de garniture *Cool Whip*. Étaler sur la couche de pouding au chocolat en laissant une bordure de 1 po. Déposer le reste de la garniture *Cool Whip* au centre de la tarte.

Réfrigérer pendant 3 heures. Au moment de servir, faire chauffer au micro-ondes le beurre d'arachide réservé, dans un bol convenant à cet usage, à intensité ÉLEVÉE pendant 45 secondes ou jusqu'à ce qu'il ait fondu. Faire fondre le chocolat selon le mode d'emploi sur l'emballage. Verser en filets le beurre d'arachide et le chocolat sur la tarte.

Trucs culinaires

Vie saine

Vous pouvez retrancher 70 calories et 4 g de matières grasses, y compris 2 g de matières grasses saturées, par portion en utilisant du pouding instantané *Jell-O* sans gras, du lait 1 %, de la tartinade de fromage à la crème *Philadelphia* léger en brique, du beurre d'arachide *Kraft* léger et de la garniture fouettée *Cool Whip* légère.

Substitut

Remplacez le pouding à la vanille par du pouding instantané *Jell-O Oreo*.

Portions sages

Savourez une portion de ce dessert gourmand pour souligner une occasion spéciale. Comme il donne 12 portions, c'est le dessert parfait pour votre prochaine fête.

Bagatelle au beurre d'arachide

Omettez le beurre fondu. Mettez la moitié de la chapelure dans un bol de 1,5 L. Préparez le pouding au chocolat et le pouding à la vanille comme indiqué; étalez-les en couches superposées sur la chapelure. Garnissez du reste de chapelure et de la garniture *Cool Whip*; arrosez de filets de beurre d'arachide et de chocolat comme indiqué.

Nutrition

Portions

Donne 12 portions de 1 pointe (106 g) chacune

Information nutritionnelle

Portion Donne 12 portions de 1 pointe (106 g) chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	280
----------	-----

% de la valeur quotidienne

Matières grasses	17g
-------------------------	------------

Matières grasses saturées	9g
---------------------------	----

Cholestérol	25mg
--------------------	-------------

Sodium	400mg
---------------	--------------

Glucides	29g
-----------------	------------

Fibres alimentaires	1g
---------------------	----

Sucres	19g
--------	-----

Protéines	5g
------------------	-----------

Vitamine A	10 %DV
------------	--------

Vitamine C	0 %DV
------------	-------

Calcium	6 %DV
---------	-------

Fer	4 %DV
-----	-------

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.