



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de

Votre courriel

Je m'inscris!



privilèges!



## Tarte chocolat et espresso

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

### INGRÉDIENTS

- 1 1/2 tasse de chapelure de biscuits au chocolat (de type Oreo)
- 1/2 tasse de beurre fondu
- 5 1/2 oz de chocolat mi-amer haché
- 5 1/2 oz de chocolat blanc haché
- 1/3 tasse de crème 35%
- 2 cuillères à table de espresso liquide

Préparation	15 minutes
Cuisson	15 minutes
Réfrigération	2 heures
<b>Total</b>	<b>2 heures &amp; 30 minutes</b>

Portion(s) 16 portions

### VALEURS NUTRITIVES

#### Par portion

Calories	214
Total gras	16 g
Gras saturés	9 g
Cholestérol	23 mg
Sodium	109 mg
Total glucides	17 g
Fibres	1 g
Protéines	2 g

### PRÉPARATION

- Dans un bol, mélanger la chapelure et le beurre. Presser uniformément le mélange dans un moule à tarte à fond amovible de 14 po x 4 po (35 cm x 10 cm). Cuire au four préchauffé à 325 °F (160 °C) de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit ferme. Mettre la croûte sur une grille et laisser refroidir complètement.
- Dans un bol en métal placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, chauffer le chocolat mi-amer et le chocolat blanc avec la crème et le café, en brassant, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat ait fondu et que la préparation soit lisse. Verser la préparation dans la croûte refroidie et lisser le dessus. Réfrigérer pendant 2 heures ou jusqu'à ce que la tarte soit ferme. (La tarte se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur. Laisser revenir à la température ambiante avant de servir.)