

metro



Tarte au chocolat et crème fouettée au café

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote

8	0:30	0:30	3:00
PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

CHAPELURE DE BISCUITS GRAHAM

125 ml Pacanes, hachées grossièrement
(1/2 tasse)

60 ml Cassonade
(1/4 tasse)

80 ml Beurre demi-sel, fondu
(1/3 tasse)

CRÈME 10 %

240 g Chocolat noir ou mi-amer
(8 oz)

60 ml Sucre glace
(1/4 tasse)

30 ml Fécule de maïs
(2 c. à soupe)

Préparation

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

Dans un bol, mélanger la chapelure de biscuits Graham avec les pacanes, la cassonade et le beurre fondu.

Presser au fond et sur les bords d'une assiette à tarte de 23 cm (9 po).

Faire cuire au four 10 minutes et laisser refroidir.

Dans une casserole, faire chauffer la crème 10 % jusqu'à ce qu'elle fume et y faire fondre le chocolat.

Entre-temps, dans un bol, battre les œufs avec le sucre glace et la fécule de maïs.

Ajouter un peu de crème au chocolat chaude pour réchauffer les œufs et verser le tout dans la casserole.

Remuer à l'aide d'un fouet et faire chauffer la préparation pour obtenir la consistance d'un pouding.

Retirer du feu, laisser tiédir 5 minutes et verser dans la croûte à tarte.

Couvrir la tarte d'une pellicule plastique, directement collée sur la préparation au chocolat.

2 Oeuf

Laisser refroidir complètement avant de réfrigérer au moins 2 heures (idéalement la veille).

CRÈME À FOUETTER 35 %

Dans un bol, fouetter la crème avec le sucre glace et le café instantané.

45 ml Sucre glace
(3 c. à soupe)

Retirer la pellicule de plastique de la tarte et garnir de crème fouettée au café. Déguster.

7 ml Café instantané
(1/2 c. à soupe)

Source : metsdelacreme

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
