



5 15

## Tarte au chocolat, croûte style carrés aux Rice Krispies

PORTIONS

8

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

RÉFRIGÉRATION

1 heure 30 minutes

### Ingrédients

- 60 ml (1/4 de tasse) de beurre non salé
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 1 litre (4 tasses) de mini-guimauves
- 875 ml (3 1/2 tasses) de céréales de riz soufflé (de type Rice Krispies)
- 1 paquet de préparation pour pouding et garniture pour tarte au chocolat (de type Jell-O) de 170 g
- 750 ml (3 tasses) de lait 2%
- 1/2 contenant de garniture fouettée (de type Cool Whip) de 1 litre, décongelée
- Quelques copeaux de chocolat

### Étapes

- 1 Tapiser de papier parchemin une assiette à tarte de 23 cm (9 po) de diamètre.
- 2 Dans un bol allant au micro-ondes, déposer le beurre, la vanille et les mini-guimauves. Chauffer au micro-ondes de 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que les guimauves soient fondues. Remuer.
- 3 Ajouter les céréales de riz soufflé dans le bol et remuer.
- 4 Étaler la préparation aux céréales dans l'assiette à tarte en la pressant légèrement, de manière à couvrir le fond et les parois de l'assiette. Réfrigérer 30 minutes.
- 5 Pendant ce temps, déposer la préparation pour pouding et le lait dans une casserole. Porter à ébullition à feu moyen en fouettant. Retirer du feu et laisser tiédir.
- 6 Verser la préparation au pouding dans l'assiette à tarte. Égaliser la surface. Réfrigérer de 1 à 2 heures.
- 7 Garnir la tarte de garniture fouettée et de copeaux de chocolat.

