

metro



Tarte forêt noire

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

8 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:40 CUISSON | 1:00 TEMPS TOTAL

Ingrédients

1 Croûte à tarte profonde congelée Tenderflake, décongelée

150 ml Sucre
(3/4 tasse)

80 ml Poudre de cacao non sucrée
(1/3 tasse)

30 ml Farine
(2 c. à soupe)

80 ml Lait
(1/3 tasse)

60 ml Beurre
(1/4 tasse)

2 Oeuf, légèrement battus

540 ml Garniture pour tarte aux cerises, divisée

60 ml Mini brisures de chocolat
(1/4 tasse)

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Mélanger le sucre, la poudre de cacao et la farine dans une casserole moyenne.

Ajouter le lait et le beurre.

Amener à ébullition en remuant constamment.

Retirer du feu.

Incorporer une petite quantité de la garniture chaude aux œufs battus.

Remettre le mélange d'œufs dans la casserole en fouettant constamment pour bien mélanger.

Ajouter la moitié de la garniture pour tarte aux cerises et les brisures de chocolat.

Verser la garniture dans la croûte à tarte et faire cuire pendant 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

Laisser refroidir et réfrigérer pendant au moins une heure.

Étendre la garniture à fouetter avec une cuillère sur la tarte puis décorer avec le reste de la garniture pour tarte aux cerises.

Source : Tenderflake

Accords vins et mets

Fruité et léger

250 ml Garniture à fouetter Nutriwhip, préparée
(1 cup)



Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

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.
