

Tarte chocolat speculoos

Écrit par L-Fy

Bonjour à tous!

Une communauté 100% chocolat quel paradis!

Moi même je suis une inconditionnelle, j'adore le cuisiner, le manger et j'ai plein de recettes à son hommage à vous faire partager. Voici ma première contribution la Tarte chocolat Speculoos



Pour le fond de tarte :

- 200g de speculoos
- 75 g de beurre

Pour le dessus chocolaté :

- 200 g de chocolat noir
- 2 oeufs + 3 blancs
- 30 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait concentré non sucré

Tarte chocolat speculoos

Écrit par L-Fy

-1 cuillère à café de fécule de maïs

Écraser avec les mains grossièrement les speculoos, puis avec quelque chose de dur, par exemple un verre, les réduire en poudre fine.

Faire fondre le beurre et l'ajouter à la poudre de speculoos. Bien mélanger

Étaler l'ensemble dans un moule à tarte.

Faire cuire 10 minutes à 180°C.

Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au bain marie, hors du feu, ajouter les oeufs et les blancs d'oeufs, mélanger à l'aide d'un fouet, puis ajouter la crème, le lait concentré non sucré, le sucre et la fécule. Bien mélanger.

Verser l'ensemble sur le fond de tarte et faire cuire le tout 35 à 40 min à 180°C. Le centre de la tarte ne doit plus trembloter. Déguster tiède ou froid.