Croustillant Chocolat & Piment

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 25mn

Temps de cuisson : 5mn



Ingrédients :

300g de spéculoos
250g de chocolat noir pâtissier
20g de sucre glace
200g de crème fraîche liquide
80g de beurre
3 c. à soupe de Moutarde Piment d'Espelette Domaine des Terres Rouges

Etapes :

• Pour la base :

Émietter les spéculoos, les placer dans un bol mixeur et mixer jusqu'à obtention d'une poudre. Verser dans un saladier, ajouter le beurre et bien mélanger.
Placer la pâte dans un moule, la répartir avec les mains en couche assez épaisse et placer au congélateur pendant la préparation du chocolat.

• Pour la garniture chocolat/piment :

Râper le chocolat au-dessus d'un saladier. Le mettre au micro-ondes 30 secondes puis remuer. Le replacer 30 secondes au micro-ondes et verser ensuite la crème liquide. Bien mélanger, incorporer la moutarde et le sucre glace, remuer.
Déposer cette préparation sur le fond de pâte, étaler et lisser bien avec une spatule métallique.
Placer la tarte au congélateur 1 heure.