

TARTE POIRE CHOCOLAT SANS CUISSON

Ingrédients :

330g de biscuits de votre choix (sablés bretons ici)
110g de beurre fondu
200g de chocolat au lait
100g de chocolat noir
une briquette de 20cl de crème liquide
1 poire coupée en dés (ou n'importe quel autre fruit)

Préparation :

Dans le Thermomix (ou autre mixeur) MIXER les biscuits 10 sec vit. 5

AJOUTER le beurre fondu (40 secondes aux micro-ondes) et remixer 10 secondes vitesse/3

TASSER ce mélange dans un moule à tarte (rectangulaire pour moi), idéalement avec un fond amovible ou en silicone.
Réserver au frigo 1h.

Mettre le chocolat en morceaux dans le thermomix.

MIXER 10 secondes /vitesse 8

AJOUTER la crème fraîche et mettre 9 à 10 minutes/50°/vitesse 2 (ma crème fraîche était au frigo)

Sans Thermomix, FAIRE bouillir la crème et verser sur le chocolat coupé en morceaux

ATTENDRE 2 min avant de bien mélanger avec une spatule.

Verser cette préparation sur le fond de tarte refroidi et décorer avec les fruits de votre choix, et laisser au frais au moins 2h.