



Plus d'idées recettes :



Emilie cuisine avec Guy Demarle

emilie_cuisine_demarle

Ingrédients

100 g de cassonade
80 g de beurre
1 oeuf
140 g de farine
1 c.à.c de levure chimique
120 g chunks de chocolat

Topping :

1 poignée de cacahuètes coupées et
dorées dans poêle chaude
caramel beurre salé
fleur de sel
200 g de crème
200 g de chocolat

Idee de déco : noisette, pralin, copeaux de
chocolat...

Tarte cookie snickers



10



préparation
30 minutes



Préparation

Le base :

1. Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.
2. Poser le moule tarte renversée sur une grille perforée.
3. Dans un cul de poule, mélanger la cassonade et le beurre.
4. Ajouter l'oeuf et mélanger.
5. Ajouter ensuite farine et levure chimique. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène puis incorporer les chunks de chocolat.
6. Répartir la pâte dans le moule à l'aide d'une spatule coudée.
7. Enfourner une vingtaine de minutes et démouler dès la sortie du four sur un plat de présentation.

Le topping :

1. Disposer les pistoles de chocolat dans un bol.
2. Faire chauffer la crème, à feu doux, dans une casserole.
3. Une fois la crème chaude, la verser sur le chocolat et laisser reposer 5 minutes.
4. Disposer sur la base, les cacahuètes et le coulis caramel.
5. Emulsionner la crème et le chocolat jusqu'à l'obtention d'une texture bien lisse et brillante.
6. Recouvrir le fond de tarte et réserver au réfrigérateur au moins 1h (le temps que la ganache fige).
7. Pour la déco à toi de jouer !