

## TARTE À LA CRÈME, FRANGELICO ET CHOCOLAT

**Ingrédients :** pour 8 portions

### Croûte

- ½ tasse (85 g) de pépites de chocolat mi-sucré (ou 3 carrés de chocolat mi-sucré)
- ¼ tasse (60 g) de beurre
- 1 tasse (120 g) de chapelure de biscuits Graham
- ½ tasse (57 g) de noisettes (ou autre noix) finement hachées

### Tarte

- 1 enveloppe (7 g) de gélatine sans saveur
- ½ tasse (125 ml) d'eau
- ¼ tasse (50 g) de sucre granulé
- 1 tasse (170 g) de pépites de chocolat mi-sucré (ou 6 carrés de chocolat mi-sucré hachés)
- 1/3 tasse (80 ml) de liqueur Frangelico (ou autre liqueur de votre choix comme du Kahlúa par exemple)
- 1 ½ tasse (375 ml) de crème à fouetter 35%

**Garniture :** chocolat râpé ou copeaux de chocolat au goût

**Préparation :**

### Croûte

- Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
- Incorporer le reste des ingrédients.
- Presser uniformément au fond d'un moule de 8 ½ po (21,59 cm) de diamètre.
- Cuire au four à 375° F (190°C) durant 10-12 min. et réfrigérer.

### Tarte

- Mélanger la gélatine et l'eau dans une casserole. Laisser reposer une minute pour ramollir.
- Mélanger le sucre, le chocolat et la liqueur. Ajouter la gélatine et faire cuire sur feu doux jusqu'à ce que le mélange soit fondu. Réfrigérer le mélange environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit froid mais non durci.
- Pendant ce temps, fouetter la crème. Incorporer avec soin la crème fouettée à la préparation au chocolat refroidi.
- Disposer à la cuillère dans une assiette à tarte.
- Garnir au goût de chocolat râpé ou de copeaux de chocolat.
- Réfrigérer au moins trois heures ou toute la nuit.

**Note :** la tarte se congèle bien. Conserver dans un contenant étanche au congélateur pendant un mois maximum, et décongeler au frigo.

**Source** : ? - déclinaison d'une recette transmise par Bérangère N., sœur de mon beau-frère

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 10 février 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2012/02/tarte-la-creme-frangelico-et-chocolat.html>