



TARTE AU BEURRE DE CACAHUÈTES ET AU CHOCOLAT



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À TARTE, Ø 22 CM

POUR LE FOND

150 g Petit-beurres, émietté

70 g Beurre, fondu

POUR LA CRÈME

250 g QimiQ Base crème

250 Beurre de cacahuète, onctueux/se

2 Fécule de maïs

2 pièce(s) Œuf(s) complet(s)

2 pièce(s) Jaune(s) d'œuf

100 ml Lait

200 g Chocolat

150 g Mascarpone

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 120 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Pour le fond: bien mélanger les miettes de biscuits et le beurre fondu. Presser la masse dans un moule graissé à l'aide d'un verre.
3. Pour la garniture: mettre tous les ingrédients (sauf le jaune d'œuf) dans un saladier et faire fondre. Incorporer le jaune d'œuf puis verser le mélange sur le fond de biscuits.
4. Cuire env. 40 minutes au four préchauffé.