DE-324

Tarte Gavottes au Moka

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CRÊPES "GAVOTTES"	140g
- SUCRE IMPALPABLE	2 + 2 c à soupe
- BEURRE	70g fondu
- CHOCOLAT FONDANT	200g
- CREME FRAICHE	35 cl
- ESSENCE DE CAFÉ	3 c à café

Recette:

- Pour le fond de tarte, mélangez les gavottes écrasées avec 2 c à soupe de sucre puis incorporez le beurre fondu.
- Pressez ce mélange sur le fond et les bords d'un moule à manquer. Réservez au congélateur 20 minutes (le temps de la préparation de la crème).
- Faites fondre le chocolat au bain marie puis plongez ce récipient dans un bain d'eau froide.
- Fouettez la crème avec l'essence de café et le reste de sucre en chantilly pas trop épaisse.
- Incorporez le chocolat refroidi à la crème délicatement.
- Etalez le mélange sur le fond de tarte et réservez au frigo (au moins 4 heures).
- Décorez comme bon vous semble.