

Tarte Crispy aux Noix et Pépites de Chocolat

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 4 h 30 min

Ingrédients:

- BEURRE SALÉ	120g
- CERNEAU(X) DE NOIX	40g
- NOISETTE(S)	40g
- AMANDES ENTIÈRES	40g
- NOIX DE CAJOU	40g
- BISCUITS "PETIT-BEURRE"	75g
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	75g
- PÉPITES DE CHOCOLAT	100g
- LAIT CONCENTRÉ	300 ml (Sucré)



Recette:

- Émiettez les biscuits finement dans un sac plastique.
- Hachez les noix, noisettes et amandes au mixeur.
- Faites fondre le beurre dans un poêlon sans le laisser colorer.
- Hors du feu, intégrez les biscuits concassés.
- Tapissez un moule à manquer de papier sulfurisé et versez-y le mélange biscuits-beurre.
- Uniformisez la surface et réservez au moins 30 à 45 minutes au frigo.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Lorsque la pâte est durcie, répartissez les pépites de chocolat sur toute la surface puis couvrez avec le lait concentré sucré.
- Ajoutez enfin le mélange aux noix sur le sommet.
- Enfournez pour 25 minutes.
- Laissez un peu refroidir puis démoulez délicatement et laissez reposer (durcir) au frigo pendant au moins 3 heures.