

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

TARTE À LA CRÈME GLACÉE



1 1/2 Tasse de brisures de biscuit au chocolat (ou de biscuit Graham)

3 c. à table de sucre

1/4 tasse de beurre mou (non salé idéalement)

4 tasses de crème glacée au chocolat

1/2 tasse de marmelade à l'orange

4 tasses de crème glacée au café

1/4 tasse de crème irlandaise (Baileys)

3 c. à table d'amandes grillées ou autre garniture au choix.

Préchauffer le four à 350 °F

Mélanger les brisures de biscuit, le beurre et le sucre à l'aide d'un robot mélangeur ou à la main mais le plus uniforme possible. Mettre dans une assiette à tarte de 9'' préalablement graissée. Bien presser le mélangeur dans l'assiette et cuire au four environ 8 minutes.

Sortez à l'avance la crème glacée au chocolat environ 15 minutes

Laisser refroidir complètement l'assiette à tarte

À l'aide d'un malaxeur électrique, mélanger la crème glacée au chocolat et la marmelade jusqu'à l'obtention d'une belle crème homogène. Verser dans l'assiette froide et remettre au congélateur pendant que vous préparez le reste.

Sortez la crème glacée au café 15 minutes sur le comptoir et ensuite mélanger avec la crème irlandaise pour obtenir le même résultat que la crème glacée au chocolat

Étendre cette couche de crème par-dessus la première et remettre au congélateur au moins 2 heures.

Pour la garniture, ajouter les amandes grillées sur le dessus.

Avant de servir, sortir la tarte de 10 à 15 minutes à l'avance et couper à l'aide d'un couteau trempé dans l'eau chaude pour en faciliter la coupe

Une recette très simple qui demande un peu de prévoir les délais de refroidissement mais avec cette base, vous pourrez faire des essais avec d'autres saveurs.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM