

Tarte cookies à la mousse au chocolat et confiture de lait



Pour aujourd'hui je vous propose une très gourmande tarte qui est une création mais où je me suis inspiré sur [ce blog](#), c'est un très joli blog anglais avec des recettes très belles et très gourmandes. Cette tarte cookie était vraiment délicieuse. La confiture de lait avec le chocolat au lait fait un malheur sur cette belle pâte à cookies. Tout bonnement divin, ça fait un dessert parfait ! De plus ce n'est pas du tout écoeurant !

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

Plus ou moins 4c. à soupe de confiture de lait (recette [ici](#))

Pour le fond de tarte cookies:

130g de cassonade

1c. à café d'extrait de vanille

1 pincée de sel

125g de beurre mou

3 jaunes d'oeufs

300g de farine

100g de chocolat au lait

Pour la mousse au chocolat:

225g de chocolat au lait

55g de beurre

3 gros oeufs (les blancs séparés des jaunes)

55g de sucre en poudre

187ml de crème liquide entière

Pour la décoration:

100g de chocolat au lait

Préparation:

Préparez le fond de tarte cookies:

Dans un saladier, mélangez au fouet le beurre, la cassonade, l'extrait de vanille et le sel. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène. Ajoutez les jaunes d'oeufs, un à la fois.

Enfin, ajoutez la farine et le chocolat au lait grossièrement haché, mélangez jusqu'à homogénéité.

Préchauffez le four à 180°C (th.6-7).

Sur un plan de travail fariné, étalé la pâte à cookies au rouleau et foncez un moule à tarte de 24cm de diamètre légèrement graissé de cette pâte. Piquez-la avec les dents d'une fourchette, recouvrez-la de papier aluminium et de légumes secs. Enfourez pour 25min.

A la sortie du four retirez les légumes secs ainsi que le papier aluminium et laissez refroidir au moins 10min.

Préparez la mousse au chocolat:

Dans un bol résistant à la chaleur mis sur une casserole d'eau frémissante, faites fondre le chocolat ainsi que le beurre en remuant. Retirez du feu et mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la consistance soit bien lisse. Remettez sur le feu et incorporez-y les jaunes d'oeufs, un à la fois, en fouettant après l'addition de chacun. Retirez du feu et réservez.

Dans un bol, battez les blancs d'oeufs en neige en y incorporant la moitié de sucre en poudre, battez jusqu'à la formation de pics fermes.

Dans un autre bol, fouettez la crème liquide bien froide en chantilly en incorporant le reste de sucre, fouettez jusqu'à la formation de pics mous.

Versez le chocolat fondu dans un grand bol et incorporez-y délicatement les blancs en neige puis la crème fouettée. Mélangez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de taches blanches qui apparaissent.

Étalez la confiture de lait sur le fond de tarte cookies refroidis, il faut qu'il y ait une bonne épaisseur.

Versez la mousse sur la confiture de lait (il se peut que vous ne mettiez pas tout, versez dans des ramequins, ça fait de délicieuses mousse au chocolat). Entreposez au réfrigérateur pour toute une nuit.

Préparez la décoration:

Le lendemain, coupez plus ou moins grossièrement le chocolat au lait et décorez la tarte avec celui-ci. Servez aussitôt ou remettez au frais jusqu'au moment de servir.