

## Tarte au chocolat blanc et aux céréales Lion®



Pour aujourd'hui je vous propose une création de tarte très régressive, une tarte sucrée bien gourmande au chocolat blanc et aux céréales Lions®. Fondantes, croquants, croustillantes, cette tarte était vraiment délicieuse et a énormément plus (en particulier à mon père qui, pourtant n'aime pas le chocolat blanc !). Pour ma pâte (sablée) j'ai choisi de la faire marbrée au chocolat plutôt d'en faire une entière au chocolat.

### **Pour une tarte de 6 personnes**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la pâte sablée marbrée au chocolat:**

250g de farine

125g de beurre froid

125g de sucre

1 oeuf

1 pincée de sel

30g de cacao en poudre non sucré

##### **Pour la garniture:**

200g de chocolat blanc

20cl de crème liquide entière

2 jaunes d'oeufs

50g de céréales Lions®

#### **Préparation:**

##### **Préparez la pâte sablée marbrée au chocolat:**

Coupez le beurre en petits morceaux.

Dans un saladier, versez la farine, le sucre, l'oeuf et le sel. Du bout des doigts, amalgamez l'oeuf et la farine jusqu'à l'obtention d'un sable de couleur jaune. Liez alors votre pâte avec le beurre. Travaillez-la jusqu'à ce qu'elle se transforme en un pâton homogène.

Ajoutez alors le cacao et pétrissez brièvement de façon à obtenir une pâte marbrée.

Emballer la pâte dans un film alimentaire et entreposez au réfrigérateur pour 1H.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez la pâte sur une épaisseur d'environ 2-3mm sur un plan de travail légèrement fariné. Puis garnissez-en un moule à tarte.

Piquez le fond de la tarte, couvrez de papier sulfurisé et versez ensuite des billes de cuisson ou des haricots secs et enfournez à blanc pour 20min, jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir.

**Préparez la garniture:**

Hachez le chocolat blanc et mettez-le dans un saladier.

Faites chauffer la crème liquide jusqu'à ébullition puis versez-la sur le chocolat haché. Ajoutez un à un les jaunes d'oeufs en fouettant bien puis ajoutez délicatement les céréales Lion® et mélangez de nouveau.

Versez la garniture sur le fond de tarte précuit et refroidi. Enfournez pour 20min, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée. Vérifiez la cuisson en remuant la tarte, le milieu doit être légèrement tremblotant.

Laissez refroidir d'abord à température ambiante puis mettez la tarte au réfrigérateur pendant au moins 2H avant de déguster.