

Cream pie au chocolat



Il me restait des cookies qui étaient devenus un peu secs et pour le recycler j'ai opté pour cette tarte crémeuse au chocolat. Une base cookies, une généreuse et gourmande crème au chocolat recouvert d'une chantilly et le tout saupoudré d'un voile de cacao. Je n'ai pas mangé de cette tarte (n'aimant pas le chocolat) mais ma famille l'a vraiment adoré. Ils ne se coupaient même pas des parts, ils la mangeaient directement à la petite cuillère.

Pour environ 6 à 8 personnes

Ingrédients:

Pour la base cookie:

300g de cookies (recette [ici](#))

70g de beurre

Pour la crème chocolat:

50g de chocolat au lait

50g de chocolat noir

65g de sucre

2c. à soupe de Maïzena

Une pincée de sel

2 jaunes d'oeufs

350ml de lait

15g de beurre

1c. à café d'extrait de vanille

Pour la chantilly:

30cl de crème liquide entière bien froide

Pour la décoration/ pour servir:

Cacao en poudre

50g de chocolat au lait râpé ou en copeaux

Préparation:

Préparez la base cookie:

Préchauffez le four à 150°C.

Emiettez les cookies et placez-les dans un mixeur et mixez-les de façon à obtenir poudre grossière de cookie.

Faites fondre le beurre et ajoutez-le à la poudre de cookie. Mixez de nouveau.

Versez la pâte dans un moule à tarte d'environ 20cm de diamètre. Tassez la pâte à l'aide d'une c. à soupe. Enfournez pour 10min.

A la sortie du four, laissez refroidir.

Préparez la crème chocolat:

Hachez les deux chocolats.

Mélangez le sucre, la Maïzena et le sel dans une casserole.

Fouettez les jaunes d'oeufs et le lait dans un bol, ajoutez ce mélange dans la casserole. Faites chauffer à feu moyen en remuant constamment jusqu'à obtenir une préparation épaisse ayant la consistance d'une béchamel épaisse. Comptez entre 5 et 10min.

Ôtez la casserole du feu, incorporez les chocolats hachés, le beurre et la vanille. Lissez la préparation au fouet et laissez refroidir à température ambiante, pendant 40 à 50min en la mélangeant de temps en temps.

Étalez la crème chocolat sur le fond de tarte et placez le tout au réfrigérateur pour 6H ou jusqu'au lendemain couvert d'un film alimentaire.

Préparez la chantilly:

Fouettez la crème liquide en chantilly ferme dans un saladier très froid.

Versez-la sur la crème chocolat juste avant de servir.

Saupoudrez du cacao sur la tarte et parsemez des copeaux de chocolat dessus.

Servez.