Tarte chocolat sans cuisson

6 pers | 15 mn | 1 h 30 mn

Les **ingrédients**

- 200g de spéculoos
- 100g de beurre
- 250g de chocolat noir
- 200g de crème liquide
- 3 c. à s.de pâte à tartiner
- 20g de sucre glace

La **recette**

Etape 1

Émietter puis mixer les spéculoos.

Etape 2

Dans un saladier, déposer la poudre de spéculoos, ajouter le beurre et malaxer le tout.

Etape 3

Dans un moule à tarte, répartir la pâte de spéculoos de façon homogène et en couche épaisse. Placer le moule 30 minutes au congélateur.

Etape 4

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter la crème, la pâte à tartiner, mélanger puis incorporer le sucre glace.

Etape 5

Verser le mélange au chocolat sur la pâte, lisser à l'aide d'une spatule puis place la tarte 1h au congélateur.