

**Temps de cuisson :**

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :** 4 petites tartelettes



## Tarte au chocolat blanc

### Matériel nécessaire :

- 1 1/2 tasse de chapelure de biscuits Graham ou 4 rangées de biscuits Graham écrasés
- 3 c. à soupe de beurre fondu
- 1 c. à soupe de sucre (facultatif)
- 2 tasses de chocolat blanc (j'ai pris des des brisures)
- 1/4 tasse de crème 35 %
- 2 c. à soupe de chocolat noir ou au lait (ou de la poule ou du lapin de Pâques vos enfants!)

### Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 350F. Préparer les couvercles en s'assurant que le côté avec du caoutchouc soit à l'extérieur (pour que la nourriture ne soit pas en contact avec).
2. Mélanger la chapelure, le beurre et le sucre dans un bol pour en faire une pâte. Diviser en quatre portions et tapisser les quatre couvercles avec la préparation. Bien presser avec les doigts dans le fond du couvercle et sur les côtés. Déposer les couvercles sur une plaque à biscuits et enfourner pendant 10 minutes. Bien laisser refroidir. Pour s'assurer que ce soit simple à démouler, vous pouvez huiler l'intérieur de vos couvercles.
3. Pendant la cuisson de la croûte, au bain-marie, faire fondre le chocolat blanc et ajouter la crème. Bien mélanger. Soyez patient si ça pogne en moton. En continuant à brasser, ça deviendra bien liquide.
4. Verser le mélange dans les tartelettes en parts égales.
5. Faire fondre le chocolat noir ou au lait. Avec une cuillère et laisser tomber doucement en faisant des petits ronds sur le chocolat blanc.



6. Laisser bien refroidir deux heures au frigo. Si vous laissez les tartelettes plus longtemps au frigo, les sortir une vingtaine de minutes avant de servir pour qu'elles ne soient pas trop dures.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/05/tarte-au-chocolat-blanc-dans-des.html>