

La Tarte Folle de Robin

Pour 6 personnes

20 min de préparation – 40 min de cuisson – 1h30 de réfrigérateur.

Ingrédients :

- 200gr de spéculos ou de palets bretons
- 60 gr de beurre
- 70 gr de Nutella
- 50 gr de chocolat noir ou au lait
- 150gr de mélange (noix, noisettes, amandes effilées, pistaches)
- Caramel

Pour le nappage :

- 120gr de chocolat au lait pâtissier
- 2 cuillères à soupe de crème liquide
- 1 poignée de Daim ou M&M's concassées



Préparation :

1/ Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un moule à tarte.

2 / Faire fondre le beurre au bain-marie ou au four à micro-ondes. Ecraser les biscuits au rouleau à pâtisserie après les avoir mis dans un sac congélation ou passer au mixeur. Ajouter le beurre et bien mélanger, jusqu'à obtention d'une pâte à cheese-cake épaisse.

3/ Etaler la préparation au fond du moule en remontant sur les bords. Enfournier et laisser cuire pendant 10 à 15 minutes tout en surveillant, puis laisser refroidir.

4/ Déposer les fruits secs sur une plaque recouverte de papier cuisson et les faire rôtir pendant 10 minutes à four chaud.

5/ Faire fondre le chocolat et le Nutella au bain-marie, étaler le mélange sur le fond de tarte et saupoudrer de fruits secs rôtis. Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

6/ Mettre le caramel sur les fruits secs rôtis.

7/ Dans une casserole, faire fondre le chocolat au lait avec deux cuillères à soupe de crème. Ajouter les éclats de Daim ou de M&M's, puis verser sur le caramel. Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de déguster.

Bon appétit !

