

## Tarte Cookies-Chocolat-Café, Éclats de Meringue

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 30 min

Temps de repos : minimum 2 heures

### Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	75g
- SUCRE SEMOULE	50g
- BEURRE	80g
- FARINE	175g
- OEUF(S)	1
- LAIT	25 ml
- CRÈME FRAICHE	125 ml
- CHOCOLAT BLANC	150g
- CAFÉ SOLUBLE	10g (2 c à soupe)
- ARÔME CONCENTRÉ DE CAFÉ	1 c à soupe
- OEUF(S)	2
- MERINGUE	un peu



### Recette:

- Dans le bol du mixeur Monsieur Cuisine, mixez 10 secondes/vitesse 7 le chocolat noir. Réservez.
- Placez alors le sucre semoule dans le bol et mixer sur turbo 5 secondes.
- Ajoutez le beurre et l'œuf. Mixez pendant 1 min 30 sec/vitesse 4.
- Incorporez enfin la farine et mixez 5x 1 seconde sur turbo.
- Sortez la pâte et intégrez les pépites de chocolat à la main. Filmez la pâte en boule et réservez au frigo 1 heure.
- Préchauffez le four à 170°C.
- Après ce temps, étalez-la dans votre moule (diamètre 22cm) et faites-la cuire 12 minutes à blanc (avec des pois sur papier sulfurisé).
- Sortez la pâte précuite, laissez refroidir quelques minutes puis retirez délicatement les pois de la cuisson à blanc et replacez au four pendant 10 minutes.
- Laissez refroidir la pâte.
- Préparez la crème au café : baissez le four à 150°C.
- Placez le chocolat blanc, le lait, la crème, l'arôme et le café dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine.
- Programmez 3 minutes/60°C/vitesse 3.
- Ajoutez l'œuf et mélangez 30 secondes/vitesse 2.
- Versez cette préparation sur la croûte cookies et enfournez pour 15 minutes (150°C).
- Laissez la tarte 25-30 minutes dans le four éteint.
- Sortez du four et répartissez les éclats de meringue.
- Laissez refroidir puis réservez au frais pendant 2 heures avant de déguster.