La Boutique des Condiments par ALÉLOR

# Croustillant Chocolat & Piment

**Nombre de personnes :** 4

**Temps de préparation :** 25mn

**Temps de cuisson :** 5mn



## Ingrédients :

**300g de spéculoos**
**250g de chocolat noir pâtissier**
**20g de sucre glace**
**200g de crème fraîche liquide**
**80g de beurre**
**3 c. à soupe de Moutarde Piment d'Espelette Domaine des Terres Rouges**

## Etapes :

• Pour la base :

**Émietter les spéculoos, les placer dans un bol mixeur et mixer jusqu'à obtention d'une poudre. Verser dans un saladier, ajouter le beurre et bien mélanger.**
**Placer la pâte dans un moule, la répartir avec les mains en couche assez épaisse et placer au congélateur pendant la préparation du chocolat.**

**• Pour la garniture chocolat/piment :**

**Râper le chocolat au-dessus d'un saladier. Le mettre au micro-ondes 30 secondes puis remuer. Le replacer 30 secondes au micro-ondes et verser ensuite la crème liquide. Bien mélanger, incorporer la moutarde et le sucre glace, remuer.**
**Déposer cette préparation sur le fond de pâte, étaler et lisser bien avec une spatule métallique.**
**Placer la tarte au congélateur 1 heure.**