



TARTE CACAHUËTE ET MOUSSE CHOCOLAT



DANS CETTE RECETTE :

- 400 g Croustillant cacahuète
- 500 L Mousse lait



🕒 6 PERSONNES | Ø 26 cm | ⌚ 60 À 90 MIN

ÉTAPE 1

Foncer le cercle à pâtisserie avec une pâte sablée. Cuire le fond de tarte à blanc puis laisser refroidir.

ÉTAPE 2

Réchauffer légèrement le croustillant au bain-marie ou au micro-onde, puis l'étaler en fine couche sur la pâte.

ÉTAPE 3

Préparer une mousse au chocolat au lait, en garnir une poche à douille et la pocher sur la tarte.



ALTERNATIVE : UNE MOUSSE AU CARAMEL S'ASSOCIERA AUSSI TRÈS BIEN AUX SAVEURS RICHES ET GOURMANDES DE LA CACAHUËTE.

ÉTAPE 4

Pour décorer, parsemer de cacahuètes grillées caramélisées ou de cacao en poudre.

MONTAGE



UNIPÂTIS
MAISON
FRANCE

☎ 02 33 06 00 00

📠 02 33 55 47 82

✉ commercial@unipatis.fr

🌐 www.unipatis.fr