

« La recette de cuisine » Tarte au chocolat et oréos sans cuisson !!



Ingrédients :



15 biscuits cacao fourré gout vanille Oréo



225 g de fromage à la crème ou cream cheese Philadelphia ou 225g d'autre cream cheese



150 g de chocolat noir fondu



80 g de beurre fondu



50 g de beurre pommade



50 g de sucre



25 cl de crème fouettée



1 c. à c. d'extrait de vanille ou vanille liquide



Crème chantilly

Préparation :

- ✓ Mixer les Oréos finement.
- ✓ Ajouter le beurre fondu et mélanger.
- ✓ Répartir dans une tourtière recouverte de papier sulfurisé.
- ✓ Bien tasser et aplatir la pâte.
- ✓ Mettre au frigo 30 minutes.
- ✓ Pendant ce temps, mélanger énergiquement le Philadelphia avec le beurre, le sucre et la vanille.
- ✓ Ajouter le chocolat fondu et mélanger à nouveau.
- ✓ Ajouter la crème fouettée et mélanger.
- ✓ Une fois la pâte à tarte refroidie et prête, verser ce mélange et répartir uniformément.
- ✓ Remettre au frigo 30 minutes minimum.
- ✓ Avant de servir, décorer avec un peu de chocolat fondu et de chantilly.