



Tarte Chocolat - Marron

Ingrédients (6 personnes)

200g de Biscuits Granola
60g de beurre
180g de chocolat Noir
80g de Chocolat au Lait
190g de crème liquide
50g de sucre en poudre
100g de crème de Marron

Mixer les biscuits et les mélanger au beurre fondu.

Placer la pâte dans un moule à tarte. Bien tasser la pâte avec les doigts.

Mettre le moule au réfrigérateur.

Pendant ce temps, casser les chocolats et les faire fondre au bain marie avec la crème et le sucre.

Ajouter la crème de marron et mélanger.

Verser la ganache dans le moule et mettre au réfrigérateur pendant 1 heure et pas plus car la pâte s'humidifie et se casse.