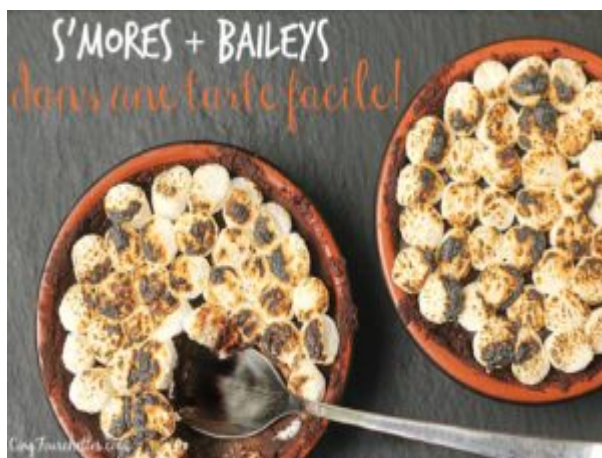




Tartes S'mores au Baileys!

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS : 3 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 9 biscuits au beurre avec tablette de vrai chocolat noir
- 1 c. à soupe de sucre
- 3 c. à soupe de beurre fondu
- 1/4 tasse de crème 35 % à fouetter
- 3/4 tasse (4 onces) de brisures de chocolat noir
- 2 c. à soupe de Baileys ou de crème à l'érable Sortilège
- 1 tasse de guimauves miniatures

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F. Dans le robot culinaire ou dans un mélangeur, réduire en chapelure les biscuits. Dans un bol, mélanger les biscuits avec le beurre fondu et le sucre.
2. Presser le mélange de biscuits dans deux petits moules à tarte de 4-5 pouces de diamètre (format individuel). Mettre au four 5 minutes et laisser refroidir une quinzaine de minutes avant de passer à l'étape suivante.
3. Dans un petit chaudron, faire chauffer la crème à feu moyen jusqu'à ce qu'elle frémissse. Ajouter le chocolat et retirer du feu. Laisser reposer le chocolat dans la crème chaude quelques minutes. Bien mélanger pour faire fondre le chocolat. Ajouter le Baileys ou le Sortilège et bien mélanger.
4. Verser le mélange chocolaté dans les moules à tarte. Envoyer les tartes au frigo quelques heures.
5. Avant de servir, mettre les guimauves miniatures sur la tarte. Faire dorer avec une torche ou au four, à Broil.

