

TARTELETTE SNICKERDOODLE AU BEURRE D'ARACHIDE



Ces tartelettes pour deux personnes sont composées d'une base de pâte à la cacahuète parfumée à la cannelle, sur laquelle on déguste une mousse onctueuse au beurre de cacahuète, relevée des saveurs caractéristiques du biscuit snickerdoodle. Un nappage au chocolat au lait vient sublimer le tout, clin d'œil à l'association classique du lait et des biscuits.



PORTIONS : 4



INGRÉDIENTS

- 1 1/2 tasses (375 millilitres) Arachides salées grillées, légèrement broyées
- 3 c. à table (45 millilitres) Cassonade, bien tassée
- 3 c. à table (45 millilitres) Beurre fondu
- 3 c. à table (45 millilitres) Lait au chocolat
- 6 oz (175 millilitres) Chocolat mi-sucré, haché grossièrement
- 1/2 tasse (125 millilitres) Lait concentré sucré
- 1 c. à thé (5 millilitres) Club House ® Extrait de vanille pur
- 1/2 c. à thé (2 millilitres) Club House ® Cannelle moulue
- 1/2 tasse (125 millilitres) Crème épaisse

PROCEDURE

- Mélanger les arachides, le sucre et le beurre dans un bol moyen. Étaler 1/4 tasse (60 mL) du mélange sur une petite plaque de cuisson. Répartir le reste du mélange dans 4 assiettes à tarte de 4 po (10-cm) au fond amovible. Presser fermement le mélange au fond et sur les côtés de chaque assiette à tarte.
- Cuire les croûtes de tarte et le mélange d'arachides dans le four préchauffé à 350°F (175°C) pendant 8 minutes. Laisser refroidir sur des grilles.
- Entretemps, chauffer le lait au chocolat dans un bol moyen allant au micro-ondes à puissance ÉLEVÉE pendant 45 secondes. Ajouter le chocolat et remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu et que le mélange soit lisse. Réserver.
- Battre le beurre d'arachide, le lait concentré sucré, la vanille et la cannelle dans un grand bol à l'aide d'un batteur électrique réglé à vitesse moyenne jusqu'à consistance lisse. Ajouter la crème épaisse; battre jusqu'à la formation de pics mous. Répartir dans les croûtes à tarte. Couvrir du mélange au chocolat.
- Réfrigérer 1 heure ou jusqu'à ce que les tartes soient bien froides. Saupoudrer de miettes d'arachides grillées avant de servir.