

## Tarte choco-menthe et café

### Ingrédients

1 ½ rangée de biscuits des Guides chocolatés à la menthe, émiettés

1 litre (4 t.) de crème glacée au café

125 ml (½ t.) de brisures de chocolat semi-sucré

45 ml (3 c. à table) de crème fouettée ou de lait condensé

### Méthode

Graissez les côtés et le fond d'une assiette à tarte de 23 cm (9 po) avec de la margarine ordinaire (pas légère).

Émiettez les biscuits dans un robot culinaire et tapissez l'assiette à tarte en pressant. Faire cuire pendant 10 minutes à 180° C (350° F).

Faites ramollir la crème glacée à la température de la pièce ou au réfrigérateur jusqu'à ce que vous puissiez l'étendre. Remplissez le fond de tarte cuit et refroidi de crème glacée et étendez uniformément. Recouvrez d'un papier ciré et placez au congélateur.

Faites fondre les brisures de chocolat sur feu doux, ajoutez la crème fouettée ou le lait condensé et étendez le mélange sur la tarte à la crème glacée. Replacez au congélateur. Décongelez légèrement avant de servir.

**BON APPÉTIT!**