 **Tarte de Noël**

**
Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- Une pâte sablée
- 200 g de crème de marron
- 180 g de chocolat noir
- 70 g de beurre doux
- 200 g de crème liquide
- 5 marrons glacés
- sucre en grains**

**1 moule à tarte de 29 cm X 20 cm**

**Préchauffage du four à 180°** (chaleur tournante).

***La pâte sablée :***

* Garnir le moule et faire  cuire à blanc pendant 20 minutes.
* Laisser refroidir avant de démouler délicatement sur le plat de service.

***La tarte :***

* Étaler la crème de marron sur le fond de tarte.
* Mettre dans un petit saladier la crème et le chocolat cassé en morceaux.
* Faire chauffer au micro-ondes en surveillant, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
* Mélanger.
* Ajouter le beurre en parcelles et bien mélanger encore jusqu'à ce que l'ensemble soit bien homogène.
* Verser cette crème sur le fond de tarte.
* Émietter les marrons glacés et les éparpiller sur la crème au chocolat.
* Parsemer de sucre en grains.
* Laisser reposer la tarte pendant un minimum de 2 heures dans un endroit sec et frais.