

# Tarte cookies à la vanille

8 portions



un peu d'expérience souhaitée

● jusqu'à 60 Min.

**Ingrédients:****Pour la pâte:**

Moule à tarte 20 cm diamètre  
1 préparation pour Cookies de Dr. Oetker  
95 g de beurre (fondue)

**Pour la crème à la vanille:**

8 jaunes d'œufs  
1 Gousse Vanille de Dr. Oetker  
80 g de sucre en poudre  
2 sachets Sucre Vanille Bourbon de Dr. Oetker  
5 feuilles Gélatine de Dr. Oetker  
250 ml de lait  
200 ml de crème liquide  
65 g de beurre  
60 g de chocolat blanc

- 1 Préchauffez le four.

**Four électrique: 160 °C****Four à chaleur tournante: 180 °C**

- 2 Pour la pâte:

Préparez la pâte à cookies comme indiqué sur l'emballage. Etalez la pâte à cookies dans le fond du moule à tarte ainsi que sur les bords tout en appuyant.

- 3 Couvrez la pâte avec un papier sulfurisé et mettez des billes de cuisson par-dessus de sorte à ce que la pâte ne gonfle. Enfourez durant 15min à 160 °C, puis enlevez les billes et enfourez à nouveau durant 5 min (ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée). Laissez refroidir.

- 4 Pour la crème à la vanille:

Coupez la gousse de vanille dans la longueur et retirez à l'aide d'un couteau les graines de l'intérieur.

- 5 Cassez les œufs et séparez les jaunes des blancs. Ajoutez les graines de vanille, le sucre et le sucre vanille aux jaunes d'œufs et fouettez.



**Dr. Oetker n.v**

- 6 Dans un bol rempli d'eau, déposez les feuilles de gélatine pour qu'elles se ramollissent.
- 7 Portez 250ml de lait avec 200ml de crème liquide à ébullition. Ajoutez le mélange d'œufs et mélangez jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Incorporez les feuilles de gélatine, 65 g de beurre et mixez. Laissez refroidir à température ambiante.
- 8 Faites fondre du chocolat blanc au bain marie. Démoulez la tarte à cookies et nappez l'intérieur de la tarte avec le chocolat blanc. Laissez refroidir jusqu'à ce que le chocolat ait durci.
- 9 Remplissez la tarte à cookies de la crème à la vanille et laissez au réfrigérateur durant 3h.

