

Luscious Chocolate Silk Pie

with No-Roll Pastry Crust

90 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 350°F.

Bust out

Baking sheet, medium bowl, measuring spoons, large bowl, small pot, small bowl, measuring cups, whisk, 9-inch pie dish

Ingredients

	4 Person
All-Purpose Flour	1 ½ cups
Cream	237 ml
Egg	2
Bittersweet Chocolate Chips	1 cup
Honey	2 tbsp
Brown Sugar	4 tbsp
Cream	113 ml
Unsalted Butter*	7 tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Make no-roll pastry crust

- Melt **7 tbsp butter** in a small microwavable bowl, or in a small pan over low heat.
- Meanwhile, whisk together **flour, brown sugar** and **¼ tsp salt** in a large bowl.
- Add **melted butter**, then stir to combine until **mixture** is crumbly but holds together when squeezed.
- Transfer **dough** to a 9-inch pie dish. Pat **dough** into the bottom of the dish and about ½-inch up the sides. (**TIP:** Use a flat-bottomed measuring cup or glass to help smooth down the bottom.)
- Place pie dish on a large, unlined baking sheet. Prick **pastry crust** all over bottom and sides with a fork.



3 Bake pie

- Pour **filling** directly into **pie crust**.
- Bake in the **middle** of the oven until **filling** is shiny and set around the edges, 15-20 min.
- Transfer pan to a wire rack. Allow to cool to room temperature before placing in the fridge to cool completely, 1 hr.



2 Bake pie crust and make filling

- Bake pie crust in the **middle** of the oven until lightly golden-brown, 20-25 min. Set aside to cool, then reduce oven temperature to 325°F.
- Meanwhile, place **chocolate chips** in a medium metal bowl.
- Pour **237 ml cream carton** into a small pot. Heat over medium heat until simmering. Immediately remove from the heat, then pour over **chocolate chips**. Let stand for 2 min, then whisk until smooth.
- Whisk in **honey, 1 egg, 1 egg yolk** and **¼ tsp salt**. (**TIP:** To separate the yolk from the white, slightly crack the egg and use your hands to cradle the egg yolk and remove it from the white.)



4 Whip cream and serve

- Whip **remaining 113 ml cream** in the same large bowl (from step 1) using a hand whisk or electric mixer until stiff peaks form, 1-2 min.
- Cut **chocolate silk pie** into slices, then divide between plates. **Leftover pie** can be kept in the fridge for up to 5 days.
- Dollop **whipped cream** over top.
- Serve your favourite **fresh fruit** alongside.

Tarte veloutée au chocolat

avec pâte à tarte express

90 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 175 °C (350 °F).

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères et tasses à mesurer, grand bol, petit bol, petite casserole, fouet, moule à tarte de 23 cm (9 po)

Ingrédients

	4 personnes
Farine tout usage	1 ½ tasse
Crème	237 ml
Œuf	2
Pépites de chocolat mi-sucré	1 tasse
Miel	2 c. à soupe
Cassonade	4 c. à soupe
Crème	113 ml
Beurre non salé*	7 c. à soupe

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Faire la pâte à tarte express

- Dans un petit bol allant au micro-ondes ou une petite casserole à feu doux, fondre **7 c. à soupe de beurre**.
- Entre-temps, dans un grand bol, fouetter la **farine**, la **cassonade** et **¼ c. à thé de sel**.
- Ajouter le **beurre fondu**, puis bien mélanger jusqu'à ce que la **pâte** ait une texture friable, mais ferme lorsque pressée entre les doigts.
- Transférer la **pâte** dans une moule à tarte de 23 cm (9 po). Presser la **pâte** au fond du moule et jusqu'à 1,25 cm (½ po) sur les parois. (**CONSEIL** : Utiliser une tasse ou un verre à fond plat pour bien étendre la pâte uniformément.)
- Déposer le moule à tarte sur une grande plaque à cuisson. Piquer un peu partout la **surface de la pâte** avec une fourchette.



Cuire la tarte

- Verser la **ganache** directement sur la **pâte à tarte**.
- Cuire au **centre** du four de 15 à 20 min, jusqu'à ce que la **ganache** soit reluisante et ferme sur le rebord.
- Transférer la plaque sur une grille de refroidissement. Laisser la **tarte** atteindre une température ambiante, puis placer au frigo pendant 1 heure, jusqu'à refroidissement complet.



Cuire la pâte et faire la ganache

- Cuire la **pâte** au **centre** du four de 20 à 25 min, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée. Laisser refroidir la **pâte**. Baisser la température du four à 160 °C (325 °F).
- Entre-temps, ajouter le **chocolat** dans un bol moyen en métal.
- Dans une petite casserole, verser le **berlingot de crème (237 ml)**. Chauffer à feu moyen, jusqu'à légère ébullition. Retirer immédiatement du feu, puis verser sur le **chocolat**. Réserver pendant 2 min, puis fouetter jusqu'à consistance lisse.
- Incorporer au fouet le **miel, 1 œuf, 1 jaune d'œuf** et **¼ c. à thé de sel**. (**CONSEIL** : Pour séparer le jaune d'œuf du blanc, craquer l'œuf dans une main, puis le faire passer d'une main à l'autre en laissant le blanc s'écouler.)



Fouetter la crème et servir

- Dans le même grand bol (celui de l'étape 1), fouetter les **113 ml de crème restants** à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique pendant 1 à 2 min, jusqu'à la formation de pics fermes.
- Couper la **tarte au chocolat** en pointes, puis répartir dans les assiettes. (**CONSEIL** : La tarte peut être conservée au frigo jusqu'à 5 jours.)
- Couronner d'**une cuillerée de crème fouettée**.
- Servir avec votre **fruit frais** préféré.