

# TARTE AUX SMORES D'ANTOINE

## INGRÉDIENTS

- **1 tasse de chapelure graham**
- **¼ tasse de margarine permise**
- **environ 12 guimauves**
- **1 tasse de pépites de chocolat sans allergènes**
- **crème de soya (assez pour couvrir les pépites)**

## PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger la chapelure graham et la margarine fondue.
2. Tapisser le fond d'un moule à tarte avec le mélange.
3. Dans un second bol, recouvrir les pépites de chocolat avec la crème de soya et mettre au micro-ondes pendant 20 secondes. Répéter jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et bien mélanger.
4. Verser ce mélange dans la tarte et recouvrir de guimauves.
5. Faire cuire au four à «Broil» pendant une ou deux minutes ou jusqu'à ce que les guimauves soient bien dorées. Laisser refroidir à la température de la pièce.

**FAMILLE**  
*au menu*