

Tarte chocolat noisettes

6 pers | 30 mn | 2 h

Les **ingrédients**

- Pour la pâte :
- 250 g de farine
- 130 g de beurre
- 1 c. à c. de sucre en poudre
- Sel
- Pour la garniture :
- 150 g de noisettes concassées
- 100 g de chocolat noir
- 30 g de crème liquide
- 10 g de beurre

La **recette**

Etape 1

Préparer la pâte. Dans un saladier, déposer la farine, le sucre et 1 pincée de sel. Ajouter 100 g de beurre et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange sableux. Ajouter ½ verre d'eau et malaxer la pâte avec la paume de la main jusqu'à ce qu'elle soit homogène et lisse. Former une boule, la couvrir d'un linge et la laisser reposer 1 heure au frais.

Etape 2

Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Etape 3

Beurrer et fariner un moule à tarte puis déposer la pâte à tarte.
La piquer avec une fourchette et la couvrir de papier sulfurisé.
Remplir le fond de haricots secs et enfourner 30 minutes.

Etape 4

Préparer la garniture. Dans une casserole, faire bouillir la crème puis ajouter le chocolat en remuant. Incorporer le beurre en petits morceaux.

Etape 5

Mixer les noisettes, les répartir dans le fond de tarte puis les napper de crème au chocolat. Laisser reposer la tarte 1 heure au frais.