Tarte Chocolat Noisette

Pour 6 à 8 personnes :

- **375 g de crème fleurette**
- **300 g de chocolat noir**
- **250 g de farine**
- **140 g de sucre en poudre**
- **125 g de beurre mou**
- **100 g de noisettes entières**
- **30 g de poudre de noisette**
- **1 œuf**
- **1 pincée de sel**

1. Nous allons commencer par préparer la pâte. Pour cela ajouter 80 grammes de sucre au beurre mou, dans un saladier ou dans le bol du robot, puis fouetter énergiquement jusqu'à obtenir un ensemble bien crémeux.

2. Ajouter ensuite l'œuf puis travailler à nouveau le tout.

3. Verser la poudre de noisette avec la pincée de sel puis mélanger.

4. Incorporer enfin la farine petit à petit jusqu'à obtenir une boule de pâte bien homogène.

5. Filmer la boule de pâte puis la placer au frais pendant au moins 2 heures.

6. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

7. Étaler ensuite la pâte finement puis la disposer dans un moule à tarte en prenant soin de piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

8. Recouvrir la pâte à tarte de papier sulfurisé et verser ensuite des billes de cuisson ou des haricots secs.

9. Enfourner le tout pour 15 minutes de cuisson.

10. Retirer ensuite les billes de cuisson avec le papier sulfurisé et remettre à cuire pour 15 minutes supplémentaires afin d'obtenir un fond de tarte bien doré.
    Une fois bien cuit, laisser refroidir sur une grille.

11. Faire chauffer la crème fleurette avec le reste de sucre (soit 60 grammes) en remuant constamment afin que le tout n'accroche pas.

12. Hacher le chocolat puis le faire fondre au bain marie ou au micro-ondes avec un peu d'eau.

13. Une fois le chocolat fondu, verser la crème bien chaude (la sortir du feu dès qu'elle boue) en 3 fois en pensant à chaque fois à bien mélanger.
    On doit obtenir une ganache bien lisse et bien brillante.

14. Verser la ganache sur le fond de tarte puis laisser refroidir.

15. Hacher les noisettes grossièrement puis parsemer le dessus de la tarte.

16. Placer la tarte au réfrigérateur au minimum 3 heures avant la dégustation : c’est prêt !

 Cette tarte est tout simplement un délice ! Vous verrez elle fond toute seule en bouche, elle est légère et non bourrative !
Si vous n’avez pas de noisettes, bien entendu qu’il est possible de les remplacer par des noix, des noix de macadamia ou même encore des pistaches !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !