

Tarte chocolat-noisettes

Ingrédients :

. Pour la pâte au cacao

- 250 g de farine
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 15 g de cacao noir de type Van Houten
- 125 g de beurre
- 1 jaune d'oeuf

. Pour la garniture

- 200 g de pâte à tartiner aux noisettes
- 100 g de mascarpone
- 20 cl de crème liquide entière
- 100 g de pépites de chocolat
- 100 g de noisettes

Préparation :

Réalisez la pâte au cacao en mélangeant dans un grand bol la farine, le sucre et le cacao.

Ajoutez le beurre en cubes en travaillant du bout des doigts, puis le jaune d'oeuf et 5 cl d'eau.

Mélangez pour obtenir une boule que vous réserverez 30 minutes au frais.

Préchauffez le four à 180° C.

Étalez la pâte et foncez une plat à tarte de 20 à 26 cm de diamètre.

Recouvrez la pâte d'un disque de papier de cuisson et de billes d'argile ou de haricots secs, puis enfournez pour 20 minutes.

A la sortie du four, étalez une fine couche de pâte à tartiner sur le fond de tarte et réservez au frais.

Dans un grand bol, mélangez la pâte à tartiner restante, le mascarpone et la crème liquide et placez le tout 30 minutes au congélateur.

Battez la pâte à tartiner, le mascarpone et la crème jusqu'à l'obtention d'une ganache légère et ferme.

Ajoutez les pépites de chocolat, mélangez délicatement et répartissez sur le fond de tarte chocolatée.

Enfin, passez les noisettes 8 minutes au four pour les torréfier, puis hachez-les grossièrement et parsemez-les sur la tarte.

<http://philomavie.blogspot.com>