



## TARTE BROWNIE A L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA DE LUCA MONTERSINO

**A savoir :** avec ces quantités vous préparez 2 tartes de 24cm de diamètre.



Ingrédients pour la pâte sucrée à l'huile d'olive : 375gr de farine blanche d'épautre, 190gr de cassonade, 50gr d'huile d'olive vierge extra, 50gr d'huile de tournesol, 95gr + 5gr d'eau, 10gr de levure chimique.

Dans un saladier mélangez le sucre, la levure tamisée, les deux huiles et 95gr d'eau. Toujours en mélangeant, ajoutez la farine tamisée : vous devez obtenir une pâte lisse et homogène. Enveloppez-la dans du papier film et laissez reposer au réfrigérateur au moins 2 heure (ou une nuit dans l'idéal).

Au moment de s'en servir, ajoutez les 5gr d'eau (1 c. à soupe) et travaillez la pâte pendant 30 secondes. Étalez-la sur un plan de travail légèrement fariné, sur une épaisseur de 3-4 mm. Transférez-la dans le ou les cercles en inox (ou moule à tarte), égalisez les bords et piquez le fond avec une fourchette.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Ingrédients pour la farce : 130gr de chocolat noir en morceaux, 43gr de huile d'olive vierge extra, 232gr d'oeufs (environ 4), 43gr d'huile de riz, 43gr de beurre de cacao (ou huile de tournesol), 217gr de cassonade, 46gr de farine blanche d'épautre, 46gr de noix grossièrement hachées, 30gr de pépites de chocolat.

Pour la finition : 30gr de confiture d'oranges (ou abricot), 30gr de noix hachées, 1 orange, cerneaux de noix, gélatine pour le nappage.

Faites fondre au bain-marie le chocolat et le beurre de cacao (ou l'huile de tournesol), ajoutez ensuite l'huile de riz et l'huile d'olive vierge extra. Mélangez. Dans un saladier, mélangez au fouet (sans monter) les oeufs et la cassonade, avec une pincée de sel. Ajoutez le chocolat fondu, les noix, les pépites de chocolat et termine avec la farine. Recouvrez le fond de la tarte avec une couche de confiture, puis versez la farce au chocolat. Saupoudrez avec les noix hachées. Enfournez à 170°C pendant environ 30 minutes.

Une fois la tarte refroidie, nappez-la avec la gélatine. Décorez avec les segments d'orange et quelques cerneaux de noix.

