



Tarte au chocolat noir et aux noisettes



Temps de préparation: 50mn

Temps de cuisson: 40mn

Temps de repos de la pâte: 1 nuit

Ingrédients:

Pour la pâte sablée aux amandes (pour 3 tartes carrées de 24cm ou rondes de 26cm)

- 300g de beurre ramolli
- 60g de sucre en poudre
- 125g de sucre glace
- 60g de poudre d'amandes
- 5g de sel
- 2 oeufs entiers
- 500g de farine

Pour la crème au chocolat

- 50cl de crème liquide
- 100g de beurre
- 210g de chocolat noir
- 210g de chocolat au lait
- 100g de sucre en poudre (au lieu de 200g)
- 4 oeufs entiers (au lieu de 4 oeufs + 3 jaunes)

Pour le glaçage

- 150g de crème liquide
- 100g de chocolat noir
- 60g de noisettes grillées concassées

Préparation:

Préparer la pâte sablée la veille

1. Dans le bol d'un robot, malaxer le beurre en pommade. Mêler les sucres, la poudre d'amandes et le sel.
2. Incorporer les oeufs un à un.
3. Verser la farine et mélanger bien le tout.
4. Diviser en 3, rouler en boule, filmer. Mettre une portion au frais et les 2 autres au congélateur.

Le lendemain

5. Préchauffer le four à 160°.
6. Foncer le moule avec la pâte sablée aux amandes et faites cuire à blanc 20mn.
7. Porter la crème à ébullition dans une casserole. Hors du feu, ajouter le beurre, les 2 chocolats coupés en morceaux et le sucre. Mélanger pour faire totalement fondre. Laisser tiédir.
8. Ajouter les oeufs un à un en mélangeant.



9. Couler la sauce chocolat dans le fond de tarte et enfourner 10mn.
10. Préparer le glaçage. Faire chauffer la crème dans une casserole et ajouter hors du feu le chocolat en morceaux. Lisser bien le mélange.
11. Verser sur la tarte à la sortie du four et laisser refroidir.
12. Parsemer de noisettes grillées concassées..