

# Tarte inversée au Nutella

Pour un moule à tarte inversée de 22cm

## Ingrédients :

- 60g de farine pour gâteaux
- 60g de maïzena
- 60g de sucre
- 4 oeufs (séparer les blancs des jaunes)
- 25g de chocolat noir
- 125g de Nutella
- 3 cuillères à soupe de jus d'orange
- 1 cuillère à café d'arôme vanille

1. Préchauffer le four à 150°.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux.
3. Battre les blancs d'oeuf en neige puis ajouter le sucre quand ils commencent à mousser.
4. Dans un bol, mélanger les jaunes d'oeuf avec l'arôme et le beurre fondu puis ajouter aux blancs d'oeuf et bien mélanger.
5. Ajouter la farine avec la maïzena et bien mélanger.
6. Verser la pâte dans le moule préalablement beurré et puis faire cuire au four 30 min
7. Dans une casserole, faire fondre le chocolat et le nutella à feu doux avec le jus d'orange.
8. Napper la tarte de nutella et décorer de smarties.

