

# Tarte renversée au Nutella

Pour un moule à tarte renversée 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 sachet de sucre vanillé

1. Préchauffer le four à 150°.
2. Battre les blancs d'oeuf en neige puis ajouter le sucre quand ils commencent à mousser.
3. Ajouter les jaunes d'oeuf et bien mélanger.
4. Ajouter la farine avec la maïzena et le sucre vanillé puis bien mélanger.
5. Verser la pâte dans le moule préalablement beurré et puis faire cuire au four 30 min.
6. Laisser refroidir le gâteau puis le démouler.
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.

