

Tarte au Nutella et chocolat de Pierre Hermé

Ingrédients pour un moule à tarte de 22 cm de diamètre :

250 g de pâte brisée sucrée
150 g de chocolat à 55% de cacao
1 œuf
20 g de sucre en poudre

150 g de Nutella
150 g de beurre
2 jaunes d'œufs
Noisettes entières



Préparation :

Beurrer le moule à tarte. Etaler la pâte à gâteau et en garnir le moule. Piquer la pâte et cuire à blanc pendant 15 mn à 170°C.

Retirer le tout et laisser refroidir sur une grille.

Préparer la garniture. Etaler le Nutella sur le fond de tarte refroidi.

Faire fondre le chocolat au bain-marie et mettre le beurre à fondre dans une autre casserole.

Fouetter les œufs (1 entier et 2 jaunes) avec le sucre, y incorporer doucement le chocolat fondu puis le beurre.

Verser la crème sur le Nutella.

Enfourner et laisser cuire 10 min. Laisser refroidir à température ambiante.

Avant d'éteindre le four, y griller des noisettes entières. Bien les dorer, les sortir et les laisser refroidir. Avant de servir, peler et émietter les noisettes. Les répartir sur le gâteau. Pour rendre la tarte encore plus jolie, on peut dessiner des traits au chocolat-déco.