



Tarte fondante au Nutella



Ingrédients :

Pour la pâte :

(temps de préparation, repos et cuisson environ 1 heure)

200 g de farine
100 g de beurre
1 œuf
50 g de sucre glace
30 g de poudre d'amande(*)
1 pincée de sel

Garniture :

200 g de Nutella
200 g de chocolat noir à plus de 52% de cacao
1 œuf + 2 jaunes
100 g de beurre
20 g de sucre

Recette

Préparez la pâte : faites fondre le beurre. Mettez-le dans une jatte avec le sucre glace, la poudre d'amandes(*), le sel, l'œuf et la farine. Mélangez rapidement du bout des doigts sans trop travailler la pâte, pour qu'elle reste « sablée ». Formez un boule, enveloppez-la dans du papier film et laissez reposer au moins 30 min au réfrigérateur.

Passé ce temps, préchauffez le four à th 5 (150°). Etalez la pâte en la travaillant le moins possible dans un moule à tarte. Couvrez le fond de papier sulfurisé puis de haricots secs et enfournez pour 10min de cuisson à blanc. Sortez le moule du four et retirez papier et haricots.

Faites fondre le chocolat noir et le beurre aux micro-ondes ou au bain-marie. Dans un saladier, mélangez-les avec le Nutella, le sucre, l'œuf entier et les jaunes. Quand la préparation est homogène, coulez-la sur le fond de tarte. Glissez au four à th 6 (180°) pendant 10 à 12 min.

(*) Vous pouvez varier, moi j'ai utilisé de la poudre de noisette.