

Tarte au Nutella et aux noisettes

- Une fantastique tarte au Nutella et aux noisettes!



Ingrédients :

Croûte aux noisettes :

- 1 tasse (250 ml) de noisettes
- 1 tasse (250 ml) de farine
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre
- 3 cuillères à soupe d'eau glacée

Crémage au Nutella :

- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 2 tasses (500 ml) de crème 35 %
- 3/4 de tasse (190 ml) de **Nutella maison**
- 1/8 de cuillères à thé de sel
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille

Préparation :

1. Préchauffer le four à 300 °F (150 °C).
2. Étendre les noisettes concassées sur une feuille de papier parchemin et faites rôtir pendant 5 à 7 minutes. Retirez et laissez refroidir.

3. Augmenter la température à 350 °F 177 °C).
4. Dans un robot culinaire, prenez 3/4 de tasse de noisettes (garder le 1/4 restant pour la garniture), la farine, le sucre et le sel. Activer à PULSE jusqu'à ce que vous ayez un mélange granuleux.
5. Ajouter le beurre et mélange jusqu'à ce que ça fasse quelques grumeaux.
6. Transférer le mélange dans un gros bol. Verser l'eau froide dans le bol et bien mélanger avec une cuillère en bois.
7. Presser le mélange au fond d'un plat à tarte de 9 pouces. Il faut que ça soit très serré dans le plat. Je vous suggère j'utiliser une chaîne de poids à tarte afin de compresser celle-ci.
8. Faites cuire (avec les poids) pendant 18 à 20 minutes. Retirez du four et laissez refroidir.
9. Fouettez la fécule de maïs avec 1/2 tasse (125 ml) de crème dans un petit bol.
10. Dans un chaudron, combinez le mélange de fécule de maïs avec le restant de la crème, le Nutella et le sel. Porter à ébullition à feu moyen. Laissez mijoter pendant 3 minutes jusqu'à épaississement en mélangeant constamment.
11. Retirer du feu et ajouter la vanille.
12. Verser sur la croûte, garnir du restant de noisette et laisser refroidir au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures.



C'est une très très bonne tarte, bien crémeuse, avec du Nutella et une croûte aux noisettes. Vous pouvez la préparer à l'avance pour les fêtes!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

