

Tarte chocolatée aux noix

Pour 6 à 8 personnes

Pâtes Sablée (à faire ou à acheter)

- 1 oeuf
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre
- 250 g de farine
- 1 cuillère à soupe de Cacao
- A pincée de sel

Crème aux noix

- 75g de noix haches
- 75 g de beurre
- 75 de sucre en poudre
- 1 blanc d'œuf

Glaçage

- 120 de chocolat noir
- 150g de crème fraîche

Décor

- QQ cerneaux de noix

Pâte :

Travailler l'œuf, le sucre et le sel. Lorsque le mélange devient mousseux, ajouter la farine tamisée avec le cacao, en une fois. Emitter le mélange avec les doigts
Verser ce sable sur une planche à pâtisserie. Incorporer le beurre en pétrissant. Former une boule et la laisser reposer au frais 30 minutes

L'étaler au rouleau sur 2 millimètres d'épaisseurs et en fonder un moule à tarte de 25 centimètres de diamètre
Piquer finement le fond avec une fourchette
Faire cuire au four 30 minutes

(th 5 – 200°)

Ou pâte achetée

Etaler la pâte achetée, soupoudrer de cacao, et piquer avec une fourchettes. Faire cuire au four 20 minutes
(th 5 – 200°)

Crème aux noix

Faire ramollir le beurre sans le faire fondre
Hacher finement les noix
Battre le blanc d'œuf en neige ferme. Incorporer progressivement le sucre, tout en battant, puis délicatement le beurre et les noix
Verser cette crème sur le fond de **pâte cuite et froide** et égaliser

Glaçage

Faire chauffer la crème jusqu'à ébullition dans une petite casserole, puis ajouter le chocolat coupe en petits morceaux
Couvrir laisser reposer 10 minutes, puis mélanger on obtient une crème lisse et brillante
Laisser refroidir et en recouvrir la crème au noix
Décorer de cerneaux de noix et conserver au frais

www.sene.name

www.cuisine.sene.name