



JEUDIFLEXI

TARTE PIEMONTAISE

Un dessert **gourmand** aux saveurs d'automne

Pâte : • 100g de beurre • 60g de sucre glace • 30g de poudre de noisettes • une pincée de sel • 1 petit œuf • 40g de farine | **Crème de noisettes :** • 60g de beurre • 60g de sucre • 60g de poudre de noisettes • 1 gros œuf • 10g de farine • 20g de praliné | **Ganache au chocolat :** • 200g de chocolat noir de couverture • 250g de crème fleurette • 50g de beurre • 25g de miel | **Finition :** • 50g de noisettes entières émondées • 60g de sucre • 30g de miel

1 Mélanger les ingrédients de la pâte. Réserver au froid pendant 1 h puis abaisser dans un moule de 22 cm de diamètre. Réserver au froid.

2 Réaliser la **crème de noisettes** : Battre le beurre pommade avec le sucre, rajouter l'œuf, mélanger et rajouter le praliné. Séparément, mélanger la poudre de noisettes et la farine puis rajouter le reste.

3 Garnir le fond de la tarte avec la crème de noisettes et cuire au four à 180° pendant 15 min environ pour que la pâte à tarte soit cuite. Laisser refroidir hors du four.

4 Réaliser la **ganache au chocolat** : Porter la crème fleurette à ébullition. Rajouter le chocolat en petits morceaux, couvrir et laisser fondre hors du feu 2-3 min. Bien fouetter puis rajouter le beurre et le miel. Garnir la tarte refroidie en pochant comme sur la photo.

5 **Finitions** : Faire griller les noisettes dans le sucre et le miel, faire refroidir sur une grille en formant un pic au bout de chaque noisette. Décorer la tarte avec les noisettes refroidies.



*Recette veggy concoctée par
notre chef Valérie*

CITOYENS
POUR
LE **CL!MAT**