



TARTE CHOCO NOISETTE FRANÇOIS PERRET



Pour un [cercle à tarte de 20cm](#) et environ 12 petites tartelettes.

Le biscuit : 150g de farine T55, 2g de levure chimique, 200g de beurre pommade, 80g de sucre glace, 1 jaune d'œuf, 30g de poudre d'amandes.

Tamiser la farine et la levure. Tamiser séparément le sucre glace. Préchauffer le four à 170° chaleur tournante. Dans la cuve du robot et au fouet plat ou comme dans la vidéo dans un saladier, mélanger intimement le beurre très pommade avec le sucre glace pour obtenir un mélange léger et onctueux. Ajouter la farine tamisée et lisser bien le tout, incorporer le jaune de la même manière et en dernier la poudre d'amandes. Mettre la pâte dans une poche avec une douille lisse de 8 puis pocher en colimaçon l'appareil dans le cercle à tarte non beurré et environ 10g dans chaque empreinte du moule en silicone choisi. Égaliser le dessus de la tarte avec une petite [spatule coudée](#) et tapoter le dessous des moules pour lisser les tartelettes.

La cuisson : enfourner et cuire environ 15 min. Sortir les biscuits du four et tasser le centre de chaque sablé à l'aide du bouchon filmé pour les creuser comme ci-dessous. Pour la grande tarte choisir une casserole ou une poêle de diamètre légèrement inférieur à celui du cercle et la poser délicatement sur la tarte pour créer les bords. Remettre au four et terminer la cuisson environ 8/10 min à surveiller en fonction de votre four comme toujours, vous devez obtenir une belle couleur uniformément dorée. Laisser refroidir.

La garniture et la finition : 150g de Gianduja lait, 30g de chocolat au lait de couverture, un peu de fleur de sel, QS de noisettes préalablement torréfiées au four, mondées, refroidies et grossièrement concassées. Fondre au bain-marie et à 40° maximum le chocolat et le gianduja. Mettre en poche et garnir la tarte et les tartelettes. Laisser durcir. Décorer avec les noisettes et parsemer un peu de fleur de sel.

@la cuisine de Mercotte

www.mercotte.fr

