



Tarte Chocolat-Noisette Meringuée

Encore plus gourmande que la tarte au citron meringuée!

Temps de préparation 30 minutes

Temps de cuisson 20 minutes

Temps total 3 heures 50 minutes

Portions 6 personnes

Ingrédients

Pour la pâte sablée choco-noisette

- 150 g farine
- 25 g cacao amer en poudre
- 30 g sucre glace
- 100 g poudre de noisette
- 125 g beurre en dés, à température ambiante
- 1 oeuf

Pour la ganache chocolat

- 200 g chocolat noir
- 15 cl crème liquide
- 30 g beurre
- 1 meringue facultatif

Pour la meringue italienne

- 35 g blanc d'oeuf
- 55 g sucre semoule
- 15 ml eau

Instructions

La pâte sablée choco-noisette

1. Dans un grand saladier, mélangez la farine, le cacao, le sucre et la poudre de noisettes. Ajoutez le beurre en dés et incorporez en sablant la pâte entre vos doigts.
2. Ajoutez l'oeuf et mélangez bien du bout des doigts pour obtenir une texture souple et non collante. Enveloppez dans du film alimentaire et laissez reposer au frais au moins 1 heure.
3. Au bout de ce temps, abaissez la pâte sur environ 8 mm et garnissez-en un moule à tarte de 23 cm de diamètre beurré et fariné. Replacez au frais au moins 1 heure.
4. Recouvrez votre fond de tarte de papier cuisson et déposez-y des poids pour la cuisson (billes céramique, légumes secs, riz,...). Faites cuire à blanc pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

La ganache au chocolat

1. Mettez la crème dans une petite casserole et portez à frémissement. Versez en une fois sur le chocolat préalablement haché. Couvrez et attendez 2 minutes avant de mélanger pour lisser. Ajoutez le beurre en dés et mélangez bien.
2. Concassez la meringue et parsemez-la sur le fond de tarte puis versez la ganache par dessus. Lissez bien et placez au frais pendant 1 heure.

La meringue

1. Mettez les blancs d'oeufs à température ambiante dans le bol de votre robot.
2. Faites chauffer le sucre et l'eau jusqu'à atteindre une température de 120°C, puis versez sur les blancs et lancez le robot à vitesse minimum. Laissez tourner 2 minutes ainsi puis augmentez à pleine vitesse. Laissez tourner jusqu'à ce que la meringue ai refroidi (environ 35°C)
3. Pochez à l'aide d'une douille cannelée sur la tarte et dorez au chalumeau.

Notes

N'hésitez pas à préparer la pâte sablée la veille pour la laisser reposer toute une nuit, abaissée dans le moule. La cuisson n'en sera que meilleure et la pâte se rétractera moins.

www.cuisine-addict.com