

## recette sucrée

# TARTE AUX NOISETTES ET AU CHOCOLAT

⌚ 30 minutes  
+ 3h de repos

🕒 20 minutes

🍴 8 personnes

### Ingredients

#### *Pour la pâte à tarte aux noisettes*

60 grammes de margarine végétale  
30 grammes de sucre rapadura  
125 grammes de farine de petit épeautre (ou de blé)  
75 grammes de poudre de noisettes  
35 ml de lait de noisettes (ou autre lait végétal)  
1 pincée de sel

#### *Pour la ganache au chocolat*

200 grammes de crème de soja  
100 ml de lait de noisettes  
1 cuillère à soupe de purée d'amandes  
20 grammes d'arrow-root (ou de fécule de maïs)  
50 grammes de sucre rapadura  
200 grammes de chocolat noir 70%  
30 ml d'huile de noisettes  
Pour décorer : cacao en poudre et noisette

### Préparation

#### *La pâte à tarte*

Commencer par faire fondre la margarine végétale au micro-ondes ou dans une petite casserole.

Dans le bol d'un robot ou dans un saladier, mélanger la margarine végétale fondue avec le sucre. Ajouter ensuite la farine, la poudre de noisettes et le lait végétal. Mélanger au pétrin ou à l'aide d'une spatule en bois durant quelques secondes, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter une pointe de sel et mélanger encore un peu, puis former une boule avec la pâte.

Préchauffer le four à 160°C. Déposer la pâte sur une feuille de papier sulfurisé. La recouvrir d'une deuxième feuille et l'étaler à l'aide d'un rouleau. Former un cercle de +/- 20 cm de diamètre. Déposer ensuite la tarte, en conservant une feuille de papier sulfurisé en-dessous, dans un moule à tarte. Bien appuyer les bords de la pâte contre les parois du moule.

Piquer le fond de la tarte et enfourner ensuite pour 20 minutes. Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir du four et laisser refroidir.

#### *La ganache au chocolat*

Dans une casserole, réunir la crème de soja, le lait de noisettes, la purée d'amande et le sucre. Faire chauffer sur feu moyen en mélangeant constamment au fouet. Après 5 minutes, incorporer l'arrow-root, baisser sur feu doux et continuer à fouetter régulièrement. Lorsque la préparation commence à s'épaissir, retirer du feu.

Dans un saladier ou dans le bol d'un robot, déposer le chocolat noir découpé en petits morceaux. Le recouvrir de la préparation encore chaude. Laisser reposer 1 minute, le temps que le chocolat fonde. Mélanger ensuite vivement au fouet. Incorporer l'huile de noisettes et continuer à mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Verser la ganache au chocolat sur le fond de tarte aux noisettes. Bien l'étaler pour qu'elle se répartisse de manière homogène. Laisser ensuite refroidir au frigo au minimum 3 heures.

Au moment de servir, saupoudrer de cacao en poudre et décorer de noisettes. La tarte se conserve jusqu'à 5 jours au frigo. Bonne dégustation !

