

Gâteaux et desserts au chocolat

Tartelette gianduja au lait et noisettes



2h35 **20 min** **15 min** **2h** **445**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte sucrée

- 1 Verser le sucre glace dans la cuve d'un robot puis ajouter la poudre d'amande, le beurre et mélanger à petite vitesse.
- 2 Augmenter progressivement la vitesse puis incorporer l'œuf.
- 3 Stopper le batteur et racler les bords à l'aide d'une maryse puis ajouter la farine.
- 4 Battre de nouveau rapidement juste pour la rendre homogène.
- 5 Stopper le batteur et mélanger l'appareil à l'aide d'une maryse.
- 6 Débarrasser ensuite la pâte sur une assiette et la couvrir avec du film alimentaire pour éviter qu'elle ne sèche. Réserver au frais pendant 1 heure.

Étape 2

Foncage et cuisson des fonds de tarte

- 1 Sortir la pâte du réfrigérateur et ôter le film.
- 2 Fleurer le plan de travail c'est-à-dire saupoudrer de la farine puis déposer la pâte et la saupoudrer également.

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour la ganache

250 g **Chocolat au lait**
15 ml **Lait entier**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour la pâte sucrée

150 g **Beurre**
125 g **Farine**
80 g **Sucre glace**
25 g **Amande(s) en poudre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour la décoration

1 Noisette(s) entière(s)

- 3 Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en fleurant la pâte de temps en temps.
- 4 Réaliser deux ronds en coupant la pâte autour de cercles calibrés à la taille des moules à l'aide d'un couteau d'office.
- 5 Réserver les fonds de tarte sur une assiette au réfrigérateur pour les faire durcir un peu.
- 6 Beurrer les cercles en les tournant plusieurs fois sur le morceau de beurre.
- 7 Mettre un rond de pâte sur le cercle en faisant glisser la pâte tout le long et en la poussant vers l'intérieur.
- 8 Relever ensuite le cercle et pousser la pâte un peu plus bas que le cercle avec le pouce.
- 9 Enlever l'excédent de pâte en coupant le long du cercle à l'aide d'un couteau.
- 10 Piquer le fond de la pâte à l'aide de la pointe d'un couteau.
- 11 Réserver les fonds de tarte 30 min au congélateur.
- 12 Préchauffer le four à 160°C (Th.5) en chaleur tournante.
- 13 Sortir les fonds de tarte du congélateur et les enfourner pendant environ 15 min.
- 14 Sortir les tartes du four quand elles sont bien colorées.

Étape 3

Préparation de la ganache

- 1 Hacher finement le gianduja à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Débarrasser dans un saladier et réserver.
- 3 Faire chauffer le lait et la crème dans une casserole.
- 4 Éteindre le feu à ébullition et verser sur le gianduja.
- 5 Il ne faut pas mettre le chocolat dans la casserole car il y aurait trop de morceaux. Le lait et la crème doivent être versés sur le chocolat.
- 6 Mélanger à l'aide d'une maryse jusqu'à obtention d'une ganache bien lisse.
- 7 S'il reste des morceaux, passer le mélange au micro-ondes pendant 10 secondes pour que tout puisse être fondu.

Étape 4

Dressage

- 1 Verser la ganache dans les fonds de tarte à l'aide d'un pochon.
- 2 Dresser sur assiette, laisser prendre 1 heure au frais et les sortir 1 heure avant de les servir.
- 3 Décorer l'assiette avec des noisettes entières et servir.
- 4 Servir éventuellement avec une glace au Nutella, au chocolat ou à la noisette.