

Tarte au chocolat au lait et au nougat



Aujourd'hui je vous propose une tarte bien gourmande, une couche de nougat tendre recouvert d'une belle ganache au chocolat au lait, que demander de mieux ?? Cette tarte est vraiment divine, chez moi elle a été vraiment très appréciée. Pour ma pâte sucrée j'ai remplacé la poudre d'mandes par de la poudre de noisettes torréfiées de la célèbre marque Vahiné®, ce qui est vraiment très très bon et qui donne un petit goût en plus à la tarte. Pour la décoration j'ai opté pour des noisettes caramélisées.

Pour environ 8 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte sucrée:

120g de beurre doux

240g de farine

40g de noisettes torréfiées en poudre de Vahiné®

80g de sucre glace

50g d'oeuf (1 oeuf moyen)

1c. à soupe de crème fraîche

Pour la garniture:

300g de chocolat au lait

240g de crème liquide entière

100g de beurre doux à température ambiante

150g de nougat blanc tendre coupé plus ou moins en petit morceaux

Pour la décoration:

Environ 10 noisettes décortiquées

60g de sucre

Préparation:

Préparez la pâte sucrée:

Coupez le beurre en petits dés et mélangez du bout des doigts la farine, les noisettes en poudre, le sucre glace et le beurre jusqu'à ce que vous obteniez une sorte de sable grossier.

Incorporez alors l'oeuf et la crème fraîche et pétrissez rapidement la pâte pour qu'elle forme une boule. Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant au moins 2H.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Couvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé et posez dessus un cercle à tarte de 24cm de diamètre. Abaissez la pâte sucrée sur le plan de travail fariné, en la tournant régulièrement pour éviter qu'elle ne se déforme. Déposez-la délicatement dans le cercle préparé, puis ajustez les bords pour obtenir une jolie finition et piquez le fond de la tarte avec les dents d'une fourchette.

Enfournez la tarte et laissez-la cuire pendant environ 12min.

Préparez la garniture:

Hachez finement le chocolat au lait et jetez-le dans un grand bol. Portez la crème à ébullition, puis versez-la sur le chocolat et, dès qu'il commence à fondre, mélangez jusqu'à ce que la crème soit lisse.

Incorporez alors le beurre mou préalablement coupé en petits morceaux.

Répartissez les morceaux de nougat sur le fond de tarte. Recouvrez-les de la ganache au chocolat et réservez au réfrigérateur pendant au moins 2H avant de déguster (pour ma part, je l'ai mis 1H au congélateur puis 1H au réfrigérateur).

Préparez la déco:

Enfoncez un cure-dents dans chaque noisette.

Faites fondre le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré. Laissez-le s'épaissir quelques instants puis trempez les noisettes une par une en laissant un mince filet couler, laissez figer et déposez-les délicatement sur le plan de travail.

Laissez refroidir, avant les cure-dents et déposez les noisettes sur la tarte.