



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

**TEMPS DE PREPARATION: 30mn**

### **TARTE AUX NOIX ET AU CHOCOLAT**

#### **INGREDIENTS:**

300 g de pâte sablée  
100 g de chocolat  
160 g de beurre  
3 œufs  
150 g de sucre semoule  
100 g de farine  
150 g de noix  
1 orange

#### **METHODE :**

Le chocolat se marie parfaitement avec les saveurs de noix et d'orange, cette tarte en est le parfait exemple. Fondante avec une pointe de croquant, voilà une recette à ne pas laisser entre toutes les mains...sauf celles des gourmands !

Commencez par réaliser un fond de tarte, en fonçant un moule ou un cercle à tarte avec de la pâte sablée que vous étalez sur une épaisseur de 3 environ. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette.

Préchauffez votre four à 180°C (Th. 6). Votre fond de tarte doit être " cuit à blanc "

Pour cela, remplissez-le de noyau ou de haricots secs, cela évite que la pâte gonfle à certains endroits, puis enfournez le dans votre four chaud et laissez cuire pendant 10 minutes. Surveillez la cuisson régulièrement. Laissez refroidir après la sortie du four

Poursuivez en cassant les œufs dans un récipient, ajoutez le sucre semoule, puis blanchissez l'ensemble à l'aide d'un fouet. Faites fondre votre chocolat au bain-marie ou au micro-ondes, puis ajoutez-le aux œufs ainsi que le beurre préalablement tempéré (consistance pommade). Remuez le tout à l'aide du fouet. Incorporez la farine, le zeste d'orange et les noix hachées et mélangez le tout.

Versez cette préparation dans le fond de tarte précuit. Mettre la tarte aux noix et au chocolat au four à mi-hauteur à 180 °C et laissez cuire pendant 25 mn environ.

A la sortie du four, démoulez votre tarte sur une grille et laissez tiédir. Pressez l'orange afin d'en récupérer le jus et badigeonnez la tarte avec ce jus à l'aide d'un pinceau.

Mission accomplie ! Originale et délicate, cette tarte associe plusieurs saveurs dont le mariage est une véritable réussite. Votre entourage ne manquera pas de vous couvrir d'éloges et résonneront ces quelques mots si agréables à l'oreille : « Merci Chef ! »