



TARTE DE OUF

POUR 8 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 min • **REPOS :** 4 h 10 • **CUISSON :** 30 min

Pour le sablé minute

150 g de biscuits type
petit-beurre
50 g de gavottes
70 g de beurre demi-sel

Pour la ganache caramel-chocolat

110 g de sucre
30 g d'eau
40 g de beurre demi-sel
220 g de crème fleurette
150 g de chocolat au lait
50 g de chocolat noir

Pour les noisettes caramélisées

150 g de noisettes
émoussées
1 blanc d'œuf
1 cuil. à soupe de
vergeoise
1 pincée de fleur de sel

Pour le praliné « rapide »

100 g de pâte de noisettes
30 g de cassonade
20 g d'eau

1 Pour obtenir le sablé minute, mixez les biscuits, les gavottes et le beurre fondu. Tassez le tout dans un cercle de 20 cm de diamètre et 2 cm de haut. Réservez 10 min au réfrigérateur.

2 Pour la ganache caramel-chocolat, versez dans une casserole le sucre et l'eau, et faites cuire pour obtenir un caramel blond.

3 Hors du feu, ajoutez le beurre, puis la crème fleurette chaude en plusieurs fois, et donnez de nouveau un bouillon. Versez la préparation sur le chocolat au lait et le chocolat noir, mixez et coulez directement sur le fond de tarte.

4 Laissez figer le tout au réfrigérateur au moins 4 h.

5 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Sur une plaque, mélangez les noisettes avec le blanc d'œuf cru, la vergeoise et la fleur de sel. Faites cuire le tout environ 30 min, en mélangeant de temps en temps. Une fois que les noisettes sont caramélisées, sortez-les et laissez-les refroidir.

6 Pour le praliné, mélangez dans un bol la pâte de noisettes, la cassonade et l'eau, et mélangez bien au fouet.

7 Sortez la tarte du réfrigérateur et chauffez le cercle avec la paume de la main pour démouler la tarte sur une belle assiette.

8 Dressez le praliné sur la tarte, puis coupez les noisettes caramélisées en deux, disposez-les harmonieusement. Dégustez cette gourmandise ultime 30 min après l'avoir sorti du réfrigérateur.

**J'AI RÉALISÉ CETTE TARTE SUR UN DEFI DE
MON AMI PIERRE HERMÉ, GROS CHALLENGE** 🍷