

## Tarte au citron, chocolat et noisettes



Préparation : 35 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 30 mn

Réfrigération : 1 h

Les ingrédients 6 personnes :

Pour la pâte sablée :

100 g de beurre

1 œuf

140 g de farine

50 g de sucre glace

50 g de noisettes en poudre

1 pincée de sel

Pour la crème citron :

4 citrons

3 œufs

150 g de sucre en poudre

120 g de beurre

200 g de chocolat noir

10 cl de crème liquide

40 g de beurre

Mélanger la farine, la poudre de noisettes, le sel et le sucre puis incorporer le beurre en dés et l'œuf. Malaxer ( ou tout faire au robot ). Former une boule et laisser reposer 1 h au frais.

Préparation de la crème au citron : râper le zeste d'1 citron. Presser es citrons. Battre les œufs dans une casserole et ajouter le sucre , le jus de citron et les zestes. Mélanger .

Ajouter le beurre et cuire à feu très doux jusqu'à ce que la crème épaississe. Réserver au frais.

Abaisser la pâte sablée et foncer le moule à tarte. Piquer la pâte à la fourchette, garnir de papier sulfurisé et couvrir de légumes secs ( ou mettre un moule plus petit sur la pâte ).

Cuire 12 mn à four préchauffé à 180° ( adapter suivant le four ). Retirer le lest et le papier et cuire à nouveau 10 mn. Laisser refroidir et démouler le fond de tarte. Le mettre sur une grille.

Préparation de la ganache : casser le chocolat en morceaux. Porter la crème à ébullition et la mettre sur le chocolat, mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu, ( au besoin mettre sur feu très doux ). Ajouter le beurre, mélanger et laisser tiédir. Garnir le fond de tarte de crème au citron puis de ganache tiède ( ce sera plus facile que si la ganache est froide ). Lisser et placer 1 h au frais.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>