

Tarte sablée à la Nocciolata



INGRÉDIENTS

120g de beurre mou
25g de poudre d'amande
1 œuf
220g de farine
80g + 30g de sucre
1 gros pot de Nocciolata
Quelques noisettes
Fleur de sel

PRÉPARATION

- ✓ Mélanger le beurre et les 80 g de sucre. Ajouter la poudre d'amande et l'œuf. Ajouter peu à peu la pâte en malaxant pour obtenir une belle boule de pâte.
- ✓ Sur un plan de travail fariné étalez la pâte au rouleau. Disposer la pâte dans plusieurs petits moules à tartes, préalablement beurrés et farinés. Piquer la tarte avec une fourchette.
- ✓ Enfourner les tartelettes à blanc à 180°C pendant 15 minutes, elles doivent être bien dorées.
- ✓ Pendant la cuisson, préparer un caramel. Verser 30 g de sucre en poudre dans une poêle en ajoutant 2 cuillères à soupe d'eau. Laisser chauffer sans mélanger. Le caramel est prêt quand il commence à prendre une couleur ambrée.
- ✓ Concassez très grossièrement les noisettes, puis versez-les dans le caramel. Bien enrober et tout de suite débarrasser avant que cela refroidisse.
- ✓ Quand les tartelettes sont prêtes, ajouter une grosse cuillère à soupe de Nocciolata dans chaque tartelette.
- ✓ Ajouter une petite pincée de fleur de sel sur chaque tartelette, et ajouter quelques noisettes caramélisées.