 **Tarte noisettes-chocolat**

 **Pour 8 croquants-Gourmands**

**Meringue aux noisettes :
- 2 blancs d'œufs
- 60 g de sucre glace
- 60 g de noisettes entières torréfiées
Mousse aux noisettes :
- 150 g de chocolat noir amer de bonne qualité
- 1 càs de cacao en poudre
- 50 g de pâte à tartiner à la noisette et au chocolat
- 4 g de gélatine en feuilles
- 60 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 60 g de beurre
- 200 ml de crème fleurette
- 60 g de noisettes entières**

**Plaques de four tapissées de papier cuisson
Préchauffage du four à 160°C (chaleur tournante)
La meringue aux noisettes :**Torréfier les noisettes en les passant quelques minutes à four chaud. Les laisser refroidir.
Passer les noisettes au hachoir pour obtenir une poudre assez fine.
Tracer 3 cercles de 20 cm de diamètre sur le papier cuisson déposé sur les plaques.
Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre.
Incorporer la poudre de noisettes.
Répartir la préparation sur les 3 disques et l'étaler avec le dos d'une cuillère.Faire cuire au four (les 2 plaques en même temps pour la chaleur tournante)  pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce que la meringue soit dorée et bien sèche.
Laisser refroidir.

**La mousse aux noisettes :**Mettre la gélatine dans l'eau froide.
Verser dans une petite casserole le sucre et 30 g d'eau et porter à ébullition jusqu'à ce que la température atteigne 118° (au bout de 6 minutes environ).Fouetter les œufs et verser le sirop en ébullition entre le fouet et la paroi du bol.
Fouetter constamment jusqu'à ce qu'un bec se forme lorsqu'on soulève le fouet.
Faire fondre le chocolat dans le beurre (quelques secondes au micro-ondes ou au bain-marie).
Ajouter la gélatine bien essorée et remuer pour bien la dissoudre.
Incorporer ce mélange aux œufs en fouettant.
Ajouter le cacao et la pâte au chocolat- noisette.Mélanger pour obtenir une crème lisse.
Fouetter la crème et l'incorporer délicatement à la spatule dans la préparation au chocolat.
Laisser raffermir si nécessaire au réfrigérateur.
**Le montage :**Hacher grossièrement les noisettes.
Déposer un disque de meringue sur le plat de service.Étaler une couche épaisse de mousse puis poser un second disque.
Étaler une couche épaisse de mousse et déposer le dernier disque.
Masquer entièrement le gâteau avec le reste de mousse.
Recouvrir les bords du gâteau avec des noisettes en appuyant avec les doigts et en parsemer sur le dessus.
Garder au frais quelques heures pour que la mousse soit bien ferme.