 **Tarte choco-noisettes**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Pâte sablée aux amandes :
- 250 g de farine
- 100 g de sucre glace
- 20 g de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel
- 125 g de beurre
- 15 g de grué de cacao
- 1 œuf
- 3 à 4 càs d'eau
Ganache :
- 210 g de chocolat noir
- 210 g de crème liquide
- 60 g de pâte de Praliné
- 40 g de beurre ½ sel
Décor :
- 50 g d'eau
- 100 g de sucre
- 20 noisettes entières**

**1 moule à tarte ou un cadre de 21 x 29 cm
1 plaque de polystyrène pour faire sécher les noisettes
Préchauffage du four à 120°C (chaleur tournante)**

**La pâte sablée aux amandes :**Mélanger dans le bol du robot la farine, le sel, le sucre glace et la poudre d'amandes.
Ajouter le beurre en parcelles.
Mélanger au fouet jusqu'à ce que le beurre soit bien intégré et que la pâte ait un aspect sablé.
Ajouter l'œuf et le grué de cacao.
Mélanger rapidement en ajoutant l'eau petit à petit jusqu'à pouvoir former une boule.
Étaler la pâte au rouleau entre deux feuilles de papier film.
Piquer toute la surface à la fourchette, puis retourner la pâte dans le moule.
Faire bien adhérer les bords à la paroi en appuyant avec le bout des doigts.
Couvrir le moule et le mettre à reposer au réfrigérateur pendant au-moins 30 minutes.
Préparer la pâte pour une [**cuisson à blanc**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) suivant le mode que vous préférez.
Enfourner pour 10 minutes.
Augmenter la **température à 160°C** et laisser 10 minutes.
Retirer les poids et le papier, monter **la température du four à 180°C** et laisser encore 5 minutes.
Sortir le moule, laisser refroidir un peu avant de déposer le fond de tarte sur le plat de service.
**La ganache :**Mettre le chocolat haché et la crème dans un saladier.
Faire chauffer au micro-ondes jusqu'à ce que le chocolat fonde. Mélanger.
Ajouter la pâte de praliné et mélanger pour l'intégrer entièrement au chocolat.
Laisser refroidir un peu puis ajouter le beurre et remuer encore pour le faire fondre.
Émulsionner au mixeur jusqu'à ce que la ganache soit lisse et homogène.
Verser la ganache sur le fond de tarte.
Mettre le gâteau au réfrigérateur pendant 2 heures.
**Le décor :**Piquer chaque noisette sur un cure-dent en bois.
Installer une plaque de polystyrène entre deux saladiers, au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé.
Faire chauffer l'eau et le sucre dans une petite casserole jusqu'à obtention d'un caramel brun.
Retirer la casserole du feu et la plonger dans un récipient d'eau froide pour arrêter la cuisson.
Retirer la casserole de l'eau : Le caramel va légèrement épaissir.
Installer une plaque de polystyrène entre deux objets assez haut (pour moi entre deux machines à café), avec une feuille en dessous.
Plonger une noisette dans le caramel et la retirer aussitôt en laissant filer le caramel.
Piquer le cure-dent dans la plaque de polystyrène.
Faire de même pour toutes les noisettes.
Laisser durcir le caramel.
Retirer délicatement les cure-dents et disposer les noisettes sur la ganache en les enfonçant légèrement.
Décorer avec des filaments de caramel