**Tarte piémontaise au chocolat**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/03/tarte-piemontaise-au-chocolat-p1000114-r-scaled.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte sucrée noisette :  
- 170 g de farine T 55**  
**- 60 g de sucre en poudre**  
**- 30 g de noisettes en poudre**  
**- 100 g de beurre**  
**- 1 petit œuf**

**1 cercle à tarte de 22 cm de Ø**  
**2 cercles de 10 cm de Ø posés sur la plaque du four**

Préparer la pâte avec les proportions données suivant la recette de la [**Pâte sablée**](https://croquantfondantgourmand.com/ma-pate-sablee/). Étaler la pâte au rouleau et foncer les cercles.  
Les couvrir et les déposer au frais pendant la préparation de la garniture.

**La crème de noisette :  
- 60 g de beurre doux**  
**- 20 g de** [**Pralinoise**](https://recettes.de/pralinoise) **©**  
**- 60 g de sucre en poudre**  
**- 1 œuf**  
**- 60 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **en poudre**  
**- 10 g de farine T 55**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire fondre la Pralinoise © avec le beurre.  
Fouetter avec le sucre juste le temps de mélanger **(1)**.  
Ajouter l'œuf et mélanger.  
Incorporer enfin la poudre de noisette et la farine et mélanger rapidement.  
Répartir la crème dans les cercles de pâte.  
Enfourner pendant 25 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille.

**La ganache au chocolat et les noisettes caramélisées :  
- 200 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir à 70%**  
**- 250 g de crème fleurette**  
**- 25 g de** [**sirop d'érable**](https://recettes.de/sirop-d-erable) **(2)**  
**- 50 g de beurre pommade  
- 30 g de noisettes   
- 30 g de sucre en poudre**

Faire fondre le chocolat au micro-ondes par étapes de 30 secondes.  
Pendant ce temps porter à ébullition la crème et le sirop.  
Verser la crème bouillante sur le chocolat fondu en 3 fois, en remuant  
entre chaque ajout pour obtenir une crème bien lisse.  
Ajouter le beurre et remuer pour bien l'incorporer.  
Filmer la crème au contact et la mettre au frais pendant une trentaine de minutes.   
La crème doit se raffermir mais ne pas être complètement figée.  
Pendant que la ganache refroidit, faire un caramel avec le sucre et y rouler les noisettes.  
Les déposer sur une feuille de papier cuisson, les séparer et les laisser refroidir.  
Étaler les 2/3 de la ganache dans les cercles.  
Mettre le reste dans une poche à douille.  
Décorer à l'envie avec des pics de ganache et des noisettes caramélisées.  
Réserver au frais mais sortir la tarte un moment avant de la déguster.