

**Tarte renversée chocolat et caramel aux noisettes**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/08/tarte-renversee-chocolat-et-caramel-aux-noisettes-p1020637-r-copy.jpg) **Pour 8 (6) Croquants-Gourmands**

**Le biscuit noisette :  
- 80 g (55 g) de beurre**  
**- 90 g (60 g) de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **torréfiées**  
**- 40 g (25 g) de farine T 55 (ou autre)**  
**- 1,5 càc (1 càc) de levure chimique**  
**- 3 (2)** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf) **d'environ 100 g (75 g)**  
**- 60 g (45 g) de sucre**

**1 moule à** [**tarte renversée**](https://recettes.de/tarte-renversee) **de 28 cm (22 cm) de Ø beurré**  
**Préchauffage du four à 160°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Réduire les noisettes en poudre.  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Monter les blancs d’œufs en neige avec le sucre, texture [**mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).  
Mélanger dans un saladier, la farine, la levure et la poudre de noisettes.  
Incorporer les blancs d'œufs à la spatule.  
Incorporer délicatement le beurre fondu.  
Verser la pâte dans le moule et lisser la surface.  
Enfourner pour 22 minutes (18 minutes) environ.  
Laisser tiédir quelques minutes puis renverser le moule sur le plat de service.  
Laisser refroidir.

**Le caramel aux noisettes :**

**- 100 g de noisettes torréfiées**  
**- 100 g de sucre en poudre**  
**- 20 g de beurre salé (ou beurre doux + 1 pincée de fleur de sel)**  
**- 100 g de crème liquide**

Réduire les noisettes en poudre.  
Faire chauffer la crème.  
Couper le beurre en dés.  
Mettre le sucre dans une casserole et laisser chauffer sans remuer  
jusqu'à l'obtention d'un [caramel](https://recettes.de/caramel) ambré.  
*Vous pouvez ajouter 2 cuillerées d'eau dans le sucre pour plus de facilité*.  
Retirer du feu et verser la crème avec précaution, petit à petit en remuant sans arrêt.  
Remettre sur le feu, incorporer le beurre.  
Ajouter enfin la poudre de noisette et remuer pendant 1 minute puis retirer du feu.  
Verser le caramel sur le fond de tarte, lisser et laisser refroidir.

**La ganache au chocolat :  
- 150 g de crème liquide**  
**- 150 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **à 70%**  
**- 15 g de** [**beurre salé**](https://recettes.de/beurre-sale) **(ou beurre doux + 1 pincée de fleur de sel)**

Faire chauffer la crème.  
Déposer le chocolat en morceaux dans un saladier et verser la crème chaude.  
Mélanger pour laisser fondre le chocolat et ajouter le beurre.  
Verser la ganache sur le caramel.  
Laisser refroidir.  
Décorer à l'envie, pour moi, noisettes en poudre et paillettes de chocolat.  
  
Vous pouvez déguster la Tarte renversée chocolat et caramel aux noisettes   
à température ambiante pour une texture fondante  
ou après passage au réfrigérateur pour une texture ferme.