**Tarte chocolat-noisette**

### [Tarte chocolat-noisette P1030396 R (Copy)](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/12/tarte-chocolat-noisette-p1030396-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

### **Le tourbillon chocolat : - 80 g de crème liquide entière** **- 80 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir**

**1 disque spirale en silicone**

Porter la crème à ébullition.  
La verser sur le chocolat et remuer jusqu'à ce que la préparation soit lisse.  
Verser la ganache dans le disque, laisser refroidir puis bloquer au congélateur pendant plusieurs heures.

**La pâte sablée chocolat-noisette  
- 135 g de farine**  
**- 80 g de beurre**  
**- 35 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **en poudre**  
**- 35 g de sucre glace**  
**- 10 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer**  
**- 1 œuf (petit)**

**1 cercle ou 1 moule à tarte de 22 cm de Ø beurré**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Mélanger la farine et le beurre en dés jusqu'à l'obtention d'un "sable".  
Ajouter les noisettes en poudre, le sucre et le cacao tamisé.  
Incorporer l'œuf et travailler rapidement pour pouvoir mettre la pâte en boule.  
Couvrir et laisser raffermir au réfrigérateur.  
Étaler la pâte au rouleau, chemiser le cercle et piquer à la fourchette.  
Couvrir et laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1 h 30.  
"Lester la pâte" suivant la méthode  préférée puis [**cuire à blanc**](https://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) le fond de tarte pendant 10 minutes. Retirer le lestage.

**Le biscuit chocolat-noisette :  
- 70 g de chocolat noir à 50 %**  
**- 100 g de beurre**  
**- 100 g de sucre**  
**- 2 œufs**  
**- 60 g de farine**  
**- 100 g de noisettes en poudre**  
**- 50 g de dés d'**[**orange**](https://recettes.de/orange) **confite**

**Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Faire fondre le chocolat dans le beurre (quelques secondes au MO pour moi).  
Ajouter les œufs et le sucre puis mélanger.  
Ajouter la farine et les noisettes en poudre, mélanger.  
Incorporer enfin les dés d'orange confite.  
Étaler cette préparation dans le fond de tarte précuit.  
Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.  
Enfourner pour 25 minutes en surveillant.  
Retirer le cercle délicatement. Laisser refroidir la tarte sur une grille.

**La finition :  
- 1 orange  
- dés d'orange confite**  
**- fruits secs (amande, noisette, pistache pour moi)**  
**- caramel**

Presser l'orange et faire chauffer le jus pendant quelques secondes pour obtenir un sirop léger.  
Imbiber la tarte de sirop à l'aide d'un pinceau.  
Caraméliser les fruits secs et les poser sur un papier cuisson pour les laisser refroidir.  
Démouler la spirale de ganache congelée et la déposer au centre de la tarte.  
Décorer d'une couronne de fruits secs et de dés d'orange confite.