

Tarte dulcey-noisettes

Pour 4 à 6 personnes

300g de [pâte sablée](#)

Pour la garniture

100g de chocolat Dulcey

10g de sucre en poudre

25g de beurre

2 œufs

50g de farine

1 cuil à soupe rase de maïzena

40g de noisettes concassées

1 cuil à soupe rase de grué de cacao

Matériel: 1 moule ou un cercle à tarte de 20cm de diamètre ou de côté si il est carré.

Préparez la pâte comme indiqué [ici](#)

Étalez la pâte finement et déposez-la dans le moule à tarte.

La garniture: Faites fondre le chocolat dulcey avec le beurre. Mélangez le sucre et les œufs. Incorporez chocolat fondu, puis la farine et la maïzena. Versez la garniture sur le fond de tarte puis répartissez par dessus les noisettes concassées et le grué de cacao.

Enfournez à 180°C pendant 15-20 minutes selon votre four.