

TARTE ARDÉCHOISE
« Nutella, lait concentré, crème de marrons » - Albums
LAROUSSE

Pour 8 personnes

pour la garniture

50 g de noisettes décortiquées

50 g de noix de pécan

2 œufs

100 g de cassonade

2 cuillères à soupe de crème fraîche

200 g de crème de marrons

pour la pâte brisée

180g de beurre (+ pour le moule)

2 pincées de sel fin

1 cuillère à soupe de sucre en poudre

1 jaune d'œuf

5 cl de lait à température ambiante

225 g de farine

25 g de farine de châtaigne

Si vous manquez de temps, vous pouvez réaliser cette recette avec une pâte brisée du commerce.

Préparer la pâte. Coupez le beurre en morceaux, travaillez-le à la spatule pour le rendre crémeux. Ajoutez le sel, le sucre, le jaune d'œuf et le lait ; remuez pour obtenir une préparation homogène. Incorporez peu à peu les deux farines en les tamisant et malaxez la pâte. Formez une boule, aplatissez-la et enveloppez-la dans un film alimentaire. Mettez au réfrigérateur pour 1 heure.

Préchauffez le four à 200° (therm.6-7). Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Beurrez un moule à tarte de 25 cm de diamètre et garnissez-le de pâte. Piquez le fond avec une fourchette en plusieurs endroits. Mettez le moule au réfrigérateur le temps de préparer la garniture.

Faites griller les noisettes et les noix au four pendant 3 ou 4 minutes. Concassez-les au couteau (le passage au four aura ramolli les fruits secs). N'éteignez pas le four.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec la cassonade jusqu'à ce qu'ils blanchissent puis incorporez la crème fraîche, la crème de marrons et les fruits secs concassés. Montez les blancs d'œufs en neige et ajoutez-les délicatement à la préparation précédente. Versez le tout sur le fond de tarte et enfournez pour 30 minutes.

Si le moule est profond, on peut doubler les proportions de la garniture. Si le moule est peu profond, il faut s'en tenir aux proportions indiquées.