

Pâte sablée chocolat noisette

Pour 1 tarte

- 200g de farine
- 50g de noisettes en poudre
- 1 gros œufs
- 150g de beurre
- 75g de sucre
- 3 cuillères à soupe de chocolat en poudre
- 1 grosse pincée de sel.



■ Cette pâte est particulièrement délicieuse avec une tarte au chocolat, aux poires ou aux framboises.

Servir: Abaissez dans un moule, puis faire cuire au four à 180° entre 20 et 25 minutes.

Variation : Remplacez les noisettes en poudre par des noix en poudre ou des amandes en poudre.

■ Mélangez la farine, les noisettes, le chocolat, le sucre et le sel. Faites un puit, et disposez au centre le beurre coupé en morceaux, pétrissez jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse.

■ Ajoutez l'œuf, et pétrissez jusqu'à obtenir une texture souple.

■ Formez une boule, filmez la, et réservez la au réfrigérateur 1 à 2 heures.

Conseils

Utilisez des œufs à température ambiante.
Faites une grande quantité de pâte que vous pourrez congeler en portions.