

RECIPE

L'incroyable Tarte de Noël Nutella® de Mieke Bakt

Moyen

3 h 0 min



Ingrédients

Pour 10 personnes**Ustensiles de cuisine :**

Moule à cake à fond amovible de 23cm de diamètre environ

Batteur à main ou batteur sur socle

2 poches à douille avec douille au choix

Ingrédients pour le fond de tarte :

250g de biscuits au beurre

130g de beurre

Crème fouettée au chocolat blanc :

1/2 gousse de vanille

150g de chocolat blanc

100ml de crème tiède

240ml de crème froide

Ingrédients pour les noisettes caramélisées :

200g de sucre

62ml d'eau

40g de noisettes

Ingrédients supplémentaires pour la garniture :

100g de Nutella®

125g de framboises coupées en deux

Ganache au chocolat blanc :

300g de chocolat blanc

100ml de crème

Décoration :

50g de Nutella®

10 framboises

Décorations de Noël de votre choix (étoiles, petites boules de Noël)



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

Veillez à respecter les mesures d'hygiène alimentaire et accompagner et surveiller les enfants lors de la préparation des recettes.

INSTRUCTIONS

1**Fond de tarte :**

Ecrasez les biscuits et faites fondre le beurre. Mélangez et mettez la préparation dans votre moule à pâtisserie. Pressez bien, notamment contre les bords. Mettez ensuite au réfrigérateur pendant le reste de la préparation.

2**Crème fouettée au chocolat blanc :**

Coupez votre gousse de vanille en deux et retirez la moelle de la gousse. Mettez le tout dans une casserole avec 100ml de crème. Faites chauffer jusqu'à ce que le mélange frémissse. Versez ensuite ce mélange sur votre chocolat blanc et laissez reposer jusqu'à ce que le chocolat ait fondu. Vous devrez peut-être la chauffer un peu plus jusqu'à ce que le chocolat soit complètement dissous dans la crème. Versez maintenant vos 240ml de crème fraîche et retirez la gousse de vanille. Laissez le tout couvert dans le réfrigérateur pendant la nuit. Fouettez ensuite la crème avec le batteur.

Recette alternative : utilisez de la crème légère ou de la crème de soja au lieu de la crème de lait !

3**Noisettes caramélisées :**

Mettez le sucre et l'eau dans une casserole et faites-la chauffer à feu moyen. Sans remuer, surveillez votre caramel jusqu'à ce qu'il prenne une couleur brune dorée. Retirez du feu et ajoutez vos noisettes. Versez ensuite sur une surface résistant à la chaleur (par exemple un tapis en silicone) et laissez-le refroidir. Vous pouvez ensuite piler le tout.

Recette alternative : utilisez simplement les noisettes concassées sans caramel !

4**Ganache au chocolat blanc :**

Portez la crème à ébullition, versez-la sur le chocolat. Laissez-la reposer quelques instants, puis remuez jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

Recette alternative : utilisez de la crème légère ou de la crème de soja au lieu de la crème de lait !

5**Assemblage de la tarte :**

Mettez 100g de Nutella® dans votre fond de tarte et étalez. Versez votre crème fouettée au chocolat blanc dessus. Répartissez vos framboises et vos noisettes caramélisées sur le dessus. Terminez en versant la ganache sur la tarte. Laissez le tout refroidir et décorez en laissant cours à votre créativité !

6**Et voilà !**

Votre tarte est prête à être servie et dégustée avec vos proches !

**Célébrez Noël avec la délicieuse recette de
l'incroyable Tarte de Noël Nutella® !**