

RECETTE

Tarte au Nutella[®] et aux myrtilles

Facile

6 Portions

1 h 30 min



INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS

250 g de farine blanche

100 g de noisettes émondées

120 g de beurre

150 g de sucre glace

50 g de sucre

1 œuf

1 jaune d'œuf

Zeste d'un citron

4 g de levure chimique

Myrtilles

Sel selon votre goût

Pour l'accompagnement

90 g de Nutella[®] (15 g/portion)



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

INSTRUCTIONS

**1**

Faites brièvement griller les noisettes au four, puis passez-les au hachoir. Disposez la farine en puits sur le plan de travail. Au centre, ajoutez le beurre ramolli coupé en dés, le sucre, l'œuf et le jaune d'œuf, le zeste de citron, la levure chimique et une pincée de sel. Pétrissez le tout rapidement, puis ajoutez les noisettes concassées et continuez à pétrir jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

**2**

Abaissez les trois quarts de la pâte en un disque d'environ 1 cm d'épaisseur. Utilisez-le pour recouvrir le fond et les côtés d'un moule à gâteau beurré et fariné de 22 cm de diamètre.



3

Dans une casserole antiadhésive, faites revenir les myrtilles à feu doux avec une cuillère à soupe de sucre jusqu'à ce que la plus grande partie du liquide se soit évaporée. Étalez délicatement une couche de ce mélange sur le fond de tarte. Découpez la pâte restante en bandes à disposer sur le dessus en formant des croisillons. Faites cuire la tarte dans un four préchauffé à 180 °C pendant environ 40 minutes. Sortez-la du four et laissez-la refroidir avant de servir. Accompagnez chaque part d'une portion de Nutella®.

Un délice à partager sans fin. Partagez la recette avec le hashtag **#recettenutella**

Lorsque vous essayerez cette **recette de tarte au Nutella® et aux myrtilles**, vous verrez que le délicieux goût de Nutella® et le goût acidulé des myrtilles forment une association irrésistible. Un vrai régal à ajouter à votre carnet de recette.