

RECETTE

# Tarte à la tartinade aux noisettes Nutella® et aux bleuets

Facile

6 Portions

1 h 30 min



## INGRÉDIENTS

pour 6 portions

250 g de farine tout usage

100 g de noisettes préparées

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 poudre à pâte

Bleuets

Sel au goût

**Pour accompagner**

90 g de Nutella® (15 g/portion)



**Pour préparer cette  
délicieuse recette, 15 g de  
Nutella® par personne  
suffisent!**

## ÉTAPES

**1**

Faire brièvement griller les noisettes au four, puis les hacher au robot culinaire. Disposer la farine en tas sur une planche à pâtisserie. Au centre, ajouter le beurre ramolli coupé en morceaux, le sucre, l'œuf, le jaune d'œuf, le zeste de citron râpé, la poudre à pâte et une pincée de sel. Mélanger le tout rapidement, puis ajouter les noisettes hachées et continuer à mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

**2**

Abaisser les trois quarts de la pâte en un disque d'environ 1 cm d'épaisseur. Utiliser ce disque de pâte pour recouvrir le fond et les côtés d'un moule à gâteau de 22 cm de diamètre graissé et fariné.



3

Dans une casserole antiadhésive, faire cuire les bleuets à feu doux avec une cuillère à soupe de sucre jusqu'à ce que le liquide soit presque entièrement évaporé. Répartir une fine couche de ce mélange sur la surface de la pâte. Avec les restes de pâte, faire des bandelettes puis les disposer sur le dessus, en les superposant de manière à former un quadrillage. Faire cuire le tout dans un four préchauffé à 180 °C pendant environ 40 minutes. Sortir la tarte du four et la laisser refroidir avant de servir. Accompagner chaque portion d'une portion de Nutella®.

## Une pointe de délice pour chacun. Partagez la recette avec le mot-clic #recettenutella

Lorsque vous essayez cette recette de tarte au Nutella® et aux bleuets, vous découvrez une combinaison irrésistible entre le goût délicieux du Nutella® et la vitalité des bleuets, un nouveau morceau de bonheur sucré à vous mettre sous la dent.