

RECETTE

Tarte au Nutella® et aux myrtilles

Facile

6 Portions

1 h 30 min



INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

250 g de farine ordinaire

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

Myrtilles

Sel

Pour la garniture

90 g de Nutella® (15 g/personne)



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

PRÉPARATION

**1**

Faites brièvement griller les noisettes au four, puis hachez-les dans un mixeur. Versez la farine en puits sur un plan de travail. Ajoutez au centre le beurre ramolli coupé en morceaux, le sucre, l'œuf et le jaune, le zeste de citron râpé, la levure chimique et une pincée de sel. Mélangez le tout rapidement, puis ajoutez les noisettes hachées et continuez à mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

**2**

Roulez les trois quarts de la pâte en un disque d'environ 1 cm d'épaisseur. Disposez la pâte sur le fond et les côtés d'un moule à manqué beurré et fariné de 22 cm de diamètre.



3

Dans une casserole antiadhésive, faites cuire les myrtilles à feu doux avec une cuillère à soupe de sucre jusqu'à ce que le liquide soit presque évaporé. Étalez une fine couche de ce mélange sur le dessus du gâteau. Formez des bandelettes avec le reste de la pâte et posez-les en croisillons sur la tarte. Faites cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant 40 minutes environ. Sortez la tarte du four et laissez refroidir avant de servir. Accompagnez chaque part d'une portion de Nutella®.

Une tranche de délice pour tous. Partagez la recette avec le hashtag #nutellarecipe

Lorsque vous essayez cette **recette de la tarte au Nutella® et aux myrtilles**, le goût exquis du Nutella® et l'énergie des myrtilles s'allient pour vous offrir une irrésistible gourmandise à déguster à table.