

TARTE AUX MARRONS ET À LA NOISETTE



6 pers



45 min



25 min

VOTRE PANIER NETTO

60g de beurre mou + 10g pour le moule

•
60 g de sucre cassonade

•
150 g de noisettes
+ quelques-unes pour la décoration

•
1 pincée de sel

•
10 g de farine+ 1 c à café pour le moule

•
150 g de crème liquide très froide

•
150 g de crème de marron

•
3 marrons glacés

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 170°.
2. Versez les noisettes sur une plaque, enfournez et faites torréfier pendant 15 minutes.
3. Sortez du four, laissez tiédir. Gardez quelques noisettes pour la décoration et concassez le reste à l'aide d'un grand couteau.
4. Fouettez le beurre et la cassonade pendant 3 minutes pour obtenir un mélange crémeux. Incorporez les noisettes, la farine et le sel.
5. Etalez la pâte sur une feuille de papier cuisson. Couvrez d'une seconde feuille de papier cuisson et laissez reposer 30 min au réfrigérateur.
6. Sortez la pâte et laissez-la ramollir 5 min. Garnissez-en un moule beurré et fariné. Piquez la pâte et faites cuire à blanc dans un four préchauffé à 170° pendant 20 min environ. Laissez refroidir.
7. Versez la crème et le mascarpone dans un saladier et fouettez au batteur électrique pour obtenir une crème chantilly. Incorporez 50 g de crème de marron. Mettez la crème dans un poche munie d'une douille ou dans un sac congélation dont vous couperez l'extrémité. Mettez la crème de marron dans une autre poche à douille.
8. Déposez des pointes de crème chantilly au marron et de crème de marron sur le fond de tarte pour la recouvrir complètement.
9. Cassez délicatement les marrons glacés et disposez-les sur la tarte. Répartissez les noisettes
10. Gardez au frais jusqu'au moment de servir.