



Tartelettes sablées à la Nocciolata

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 120 g de beurre mou
- 25 g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 220 g de farine
- 80 g + 30 g de sucre
- 1 gros pot de Nocciolata
- Quelques noisettes
- Fleur de sel

1. Mélanger le beurre et les 80 g de sucre.
2. Ajouter la poudre d'amande et l'œuf.
3. Ajouter peu à peu la pâte en malaxant pour obtenir une belle boule de pâte.
4. Sur un plan de travail fariné étalez la pâte au rouleau.

5. Disposer la pâte dans plusieurs petits moules à tartes, préalablement beurrés et farinés.
6. Piquer la tarte avec une fourchette.
7. Enfournier les tartelettes à blanc à 180°C pendant 15 minutes, elles doivent être bien dorées.
8. Pendant la cuisson, préparer un caramel.
9. Verser 30 g de sucre en poudre dans une poêle en ajoutant 2 cuillères à soupe d'eau.
10. Laisser chauffer sans mélanger.
11. Le caramel est prêt quand il commence à prendre une couleur ambrée.
12. Concassez très grossièrement les noisettes, puis versez-les dans le caramel.
13. Bien enrober et tout de suite débarrasser avant que cela refroidisse.
14. Quand les tartelettes sont prêtes, ajouter une grosse cuillère à soupe de Nocciolata dans chaque tartelette.
15. Ajouter une petite pincée de fleur de sel sur chaque tartelette, et ajouter quelques noisettes caramélisées.
16. Servir.

Cette recette se réalise avec de la Nocciolata [Rigoni di Asagio](#).