



TARTE AUX POIRES ET AU NUTELLA®

Tartes | Déjeuner | Dîner | Banquet | Automne

👩🍳👩🍳👩🍳 | 1 heure 🕒 |

Nombre de portions : environ 10

Portion individuelle : 1 rectangle

INGRÉDIENTS

Pâte :

- 50 g de beurre
- 35 g de farine faible
- 33,5 g de semoule
- 1,5 g de sel
- 1 œuf

Génoise aux noisettes :

- 34 g de jaunes d'œufs
- 35,7 g d'œufs entiers

- 6,8 g de blancs d'œufs
- 40,5 g de sucre
- 13,5 g d'amidon
- 13,5 g de farine faible
- 20,5 g de farine de noisettes
- 13,5 g de beurre fondu
- Noisettes hachées, au goût
- Vanille, au goût
- Sel, au goût
- 150 g de Nutella®

MÉTHODE

PÂTE

Dans un mixeur, mélangez le beurre en dés à température ambiante aux farines et au sel, puis ajoutez les œufs et terminez le mélange.

Une fois la préparation terminée, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur pendant environ 2 heures.

Passez la pâte au rouleau à pâtisserie pour obtenir une épaisseur d'environ 2 mm et découpez des rectangles d'environ 8 cm de longueur et 5 cm de largeur, puis faites cuire à une température de 190 °C pendant 12 à 15 minutes.

GÉNOISE AUX NOISETTES

Dans un mixeur, battez les œufs avec le sucre, tamisez les deux farines, ajoutez-y le

mélange battu à l'aide d'une spatule, en veillant à ce que la préparation ne retombe pas. À la fin, ajoutez-y le beurre fondu.

Répartissez le mélange sur une plaque de cuisson et faites cuire à une température de 175 °C pendant environ 35 minutes.

Une fois la préparation cuite et refroidie, découpez des rectangles d'environ 6,5 cm de longueur, 3,5 cm de largeur et 2,5 cm d'épaisseur.

À l'aide d'un petit couteau, faites un creux assez grand pour y insérer du Nutella®.

Terminez en remplissant chaque portion de 15 g de Nutella® et décorez de tranches de poires et de noisettes hachées comme présenté sur la photo.