**Tarte chocolat-noisette**



**Temps de préparation:**10 minutes

**Temps de cuisson:**20 minutes

Pour 6 personnes

**Ingrédients pour Tarte chocolat-noisette**

1 pâte brisée
20 cl de lait concentré
220 g de chocolat au lait
2 cuil. à soupe de noisettes émondées et concassées

**Préparation pour Tarte chocolat-noisette**

Préchauffer le four à 200° (th.6-7)

Dérouler la pâte et en garnir un moule préalablement beurré. Piquer le fond avec une fourchette.
Enfourner 20 minutes.

Pendant ce temps, faire fondre au bain-marie le lait concentré et le chocolat coupé en morceaux.

Remuer jusqu’à l’obtention d’une ganache lisse et brillante.

Sortir le fond de tarte du four.

Une fois le fond de tarte tiédi, le saupoudrer de noisettes concassées puis verser le mélange de
chocolat et lait concentré. Laisser durcir et servir.