

Tarte renversée au Nutella

Pour un moule à tarte renversée de 22cm

Ingrédients :

- 125g de farine pour gâteaux
- 125g de beurre
- 100g de sucre
- 2 gros oeufs (séparer les blancs des jaunes)
- 25g de chocolat noir
- 125g de Nutella
- 3 cuillères à soupe de jus d'orange
- 1 cuillère à café d'arôme vanille

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux.
3. Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre.
4. Ajouter le beurre fondu et l'arôme puis bien mélanger.
5. Ajouter la farine et bien mélanger.
6. Battre les blancs d'œuf en neige puis les incorporer délicatement à la pâte.
7. Verser la pâte dans le moule préalablement beurré et puis faire cuire au four 20 min
7. Dans une casserole, faire fondre le chocolat et le nutella à feu doux avec le jus d'orange.
7. Napper la tarte de nutella et décorer de smarties (ou de M&M's idée de mon ado).

