

## **Tarte chocolat mascarpone**

Une tarte à la fois légère et décadente, sans gluten avec sa pâte de noisettes, remplie d'une ganache au chocolat parfumée au cardamome. Facile et rapide à préparer, elle est parfaite pour un dîner entre amis.

*Pour la pâte aux noisettes*

- \* Noisettes en poudre - 2 tasses
- \* Beurre - 100g, frais, coupé en morceaux
- \* Sel - une pincée

*Pour la ganache*

- \* Chocolat noir - 220g
- \* Mascarpone - 250g
- \* Cardamome moulu - quelques pincées
- \* Sel - une pincée

*Pour la crème au cardamome*

- \* Mascarpone - 250g
- \* Cardamome moulu - quelques pincées

*Un moule à tarte 25cm*

Commencer avec la pâte. Préchauffer le four à 190 degrés C.

Dans un robot, pulser les noisettes, le beurre et le sel jusqu'à ce que la pâte se réunisse dans une boule.

Avec les doigts, étaler la pâte dans le moule à tarte, en montant aussi sur les côtés.

Enfourner pendant 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte commence à se dorer. Enlever du four et laisser à côté.

Pour la ganache, faire fondre le chocolat dans un bain marie, remuant de temps en temps.

Entretemps, fouetter le mascarpone jusqu'à ce que ce soit léger et aéré.

Laisser refroidir le chocolat fondu pendant au moins 5 minutes (enlever du feu).

Ajouter le chocolat au mascarpone et remuer pour mélanger. Ajouter quelques pincées de cardamome, une pincée de sel et remuer encore.

Verser la ganache dans la tarte. Mettre dans le frigo.

Pour faire la crème: fouetter le mascarpone dans un bol jusqu'à ce que ce soit léger et aéré. Ajouter le cardamome et remuer.

Servir la tarte à température ambiante avec une quenelle de crème.