



La tarte aux pralines roses

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 30 min. Frais : 2h.

Ingrédients

Pâte sablée : 1

Pralines roses : 275 g

Crème liquide : 225 g

Sucre glace : 30 g

Beurre et sucre glace pour le moule

Matériel

un plat à tarte

une balance ménagère

une fourchette

du papier sulfurisé

un mortier et son pilon

une casserole



Réalisation > la préparation

1. Préchauffer le four à 175°C. Pendant ce temps, beurrer et sucrer le fond et les bords du moule à tarte.
2. Étaler la pâte finement et la déposer dans le moule. La piquer à la fourchette sur le fond et les bords intérieurs. La recouvrir de papier sulfurisé et lester avec des haricots secs ou des billes de céramique.

Réalisation > la cuisson

3. Faire cuire le fond de tarte durant 15 minutes au four.
4. Pendant ce temps, concasser les pralines dans un mortier.
- j'ai préféré éviter d'endommager les lames de mon mixer, mais si vous cherchez une excuse pour remplacer le vôtre, foncez ! -
- il ne faut pas chercher à réduire les pralines en poudre, garder des petits grains est en fait bien agréable pour la texture. Ce mélange onctueux et ces petits éclats croquants s'accordent très bien quand on déguste la tarte. -
5. Placer ces éclats de pralines roses dans une casserole avec la crème et le sucre glace, et faire cuire à petits bouillons pendant environ 15 minutes.
6. Après cuisson de la pâte, la laisser refroidir.
7. Verser la préparation sur le fond de tarte et laisser refroidir la garniture aussi avant de la placer au frais pendant au moins 2 heures.
8. Servir à température ambiante.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com