Christophe Marguin

Tartes

Tarte aux pralines

3h27	2h15	12 min	1h	559
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte sablée

110 g **Farine**
50 g **Sucre glace**
40 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
1 c. à café **Eau**

Ingrédients pour l'appareil à praline

250 ml **Crème liquide (fleurette)**
250 g **Pralines**

Étape 1

Préparation de la pâte sablée

1. Dans un cul de poule, mélanger la farine, le sucre et le beurre en morceaux du bout des doigts jusqu'à obtention d'un mélange sableux.
2. Ajouter le jaune d'œuf et l'eau, mélanger jusqu'à ce que la pâte devienne plus homogène.
3. Former une boule, la filmer et la laisser reposer au frais pendant 2 heures.
4. Sortir la pâte du réfrigérateur, la couper en autant de portions que de tartelettes souhaitées. Etaler les tartelettes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
5. Préchauffer un four à 180°C (Th.6).
6. Garnir les moules avec les ronds de pâte, déposer les billes de cuisson.
7. Cuire les pâtes à blanc pendant 12 minutes, jusqu'à ce que celles-ci se colorent.

Étape 2

Préparation de l'appareil à praline

1. Porter à ébullition la crème et les pralines dans une casserole. Stopper la cuisson dès que la température

atteint 108°C.

2. Vérifier la température à l'aide d'un thermomètre.
3. Mélanger, passer la préparation au chinois. Garnir les moules avec la crème obtenue.
4. Réserver au frais jusqu'à refroidissement total.

Étape 3

Dressage

1. Démouler les tartes sur une assiette et servir.