

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.