



Tartelettes pralinées

Ingredients

Pâte sucrée à la noisette

125g de beurre très mou
110g de sucre glace
1 oeuf
30g de poudre de noisettes
250g de farine

Ganache pralinée

440g de pralinoise
300g de crème liquide entière
du praliné pur
des noisettes hâchées

Pâte sucrée à la noisette

Mélanger ensemble la farine, le sucre et la poudre de noisettes.

Ajouter le beurre en frottant bien entre les mains, on doit obtenir une préparation sablonneuse.

Incorporer l'oeuf sans trop travailler la pâte.

Emballer dans un film alimentaire et mettre au frais au moins 2h

Préchauffer le four à 180°C

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur environ 0.4mm d'épaisseur

Garnir les moules et faire cuire à blanc environ 30min

Laisser refroidir et démouler

Ganache pralinée

Faire fondre la pralinoise au bain marie

Faire chauffer 220g de crème liquide et l'ajouter en 3 fois à la pralinoise

Bien mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène

Mettre 80g de côté et y ajouter le reste de la crème liquide froide

Mettre au frais 4h

Verser la préparation précédente dans les tartelettes et les mettre au frais

Ganache montée pralinée

A l'aide d'un batteur monter la préparation mise au frais en une ganache montée bien ferme

Mettre en poche et en garnir le tour des tartelettes

Au centre des tartelettes verser quelques noisettes hâchées

Puis verser quelques filets de praliné pur (voir photo)
