



Tarte au praliné

Ingredients

Pâte à tarte

1 oeuf
30g de poudre d'amande
120g de beurre mou
90g de sucre glace
260g de farine

Ganache pralinée

200g de chocolat au lait
100g de pâte praliné
90g de crème liquide entière
du pralin

Pâte à tarte

- Pour une tarte de 20cm -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Emballer la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.4cm

Garnir le moule à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner pendant 12 minutes, cuisson à blanc, et mettre de côté

Ganache pralinée

Faire chauffer la crème liquide

Hâcher le chocolat au lait

Hors du feu verser le chocolat dans la crème liquide, laisser fondre quelques secondes, puis émulsionner

Ajouter le praliné et mélanger

Verser la ganache sur la pâte à tarte

Mettre au frais 3h

Et pour finir parsemer de pralin



Tarte au praliné
