

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

Mlanger ensemble la farine, le sucre etla poudre de noisettes.

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

Incorporerl'oeuf sans trop travailler la pte.

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

Prchauffer le four 180C

Fariner le plan de travail et taler la pte sur environ 0.4mm d'paisseur

Garnir les moules et faire cuire blanc environ 30min

Laisser refroidir et dmouler

Ganache pralinée

Faire fondre la pralinoise au bain marie

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

Bien mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne

Mettre 80g de ct et y ajouter le reste de la crme liquide froide

Mettre au frais 4h

Verser la prparation prcdente dans les tartelettes et les mettre au frais

Ganache montée pralinée

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

Mettre en poche et en garnir le tour des tartelettes

Au centre des tartelettes verser quelques noisettes hches

Puis verser quelques filets de pralin pur (voir photo)