



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 mlangeant la main, ne pas trop travailler la pte sinon elle sera dure aprs cuisson

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

Fariner le plan de travail et taler la pte sur une paisseur de 0.4cm

Garnir le moule tarte de pte et remettre au frais 1h

Prchauffer le four 180C

Enfourner pendant 12 minutes, cuisson blanc, et mettre de ct

Ganache pralinée

Faire chauffer la crme liquide

Hcher le chocolat au lait

Hors du feu verser le chocolat dans la crme liquide, laisser fondre quelques secondes, puis emulsionner

Ajouter le pralin et mlanger

Verser la ganache sur la pte tarte

Mettre au frais 3h

Et pour finir parsemer de pralin



Tarte au praliné

