

Tarte aux pralines

Pour 6 à 8 personnes

Pour la Crème aux pralines

- 250 gr de pralines
- 25 cl de crème fraîche

Pour la pâte

- 75 gr de beurre ramolli
- 45 gr de sucre glace tamisé
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 1 jaune d'œuf
- 15 gr de poudre d'amandes
- 125 gr de farine

Faire la pâte en mélangeant tous les ingrédients afin d'obtenir une belle pâte homogène. Réservez 1 heure au frigo. Garnir le moule de la pâte, puis cuire à blanc (Th 6 - 180 °C) pendant 15 à 20 mn environ.

Pendant que la pâte cuit préparez la crème. Dans une casserole faire chauffer la crème et y verser les pralines concassées et cuire doucement pour faire fondre les pralines. Versez la crème sur la pâte et remettre au four 10 à 15 mn.

Il est conseillé d'attendre le lendemain pour déguster cette tarte à la fois douce au goût et très gourmande.



(photo non réalisée en activité)