



TARTE AUX PRALINES

Pour une tarte de 22 cms :

Pâte sucrée aux amandes (à préparer la veille) :

120g beurre mou - 80g sucre glace - grains d'1/2 gousse de vanille - 25g poudre d'amandes - 2 pincées de fleur de sel - 1 oeuf - 200g farine T.45 -

Dans le mixeur à couteau, mettre le beurre et le sucre glace. Mixer rapidement, ajouter la vanille, la poudre d'amandes et le sel. Mixer. Ajouter l'oeuf, mixer. Ajouter la farine. Mixer. A l'aide d'une spatule ramasser la pâte et la verser sur du film alimentaire. L'envelopper de film, appuyer pour l'aplatir. Réserver au réfrigérateur.

Le lendemain, préchauffer le four à 180° (th.6).

Etaler au rouleau la pâte. Beurrer légèrement l'intérieur du cercle. Le poser sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. . Disposer délicatement la pâte et à l'aide d'un couteau découper le surplus. Laisser reposer au frais 30 minutes. Poser un papier sulfurisé sur le fond et remplir de billes de cuisson (ou de haricots secs). Enfourner et cuire 30 minutes. Sortir, laisser refroidir, démouler.

Crème aux pralines :

200g pralines roses - 180g crème fleurette.-

Concasser les pralines dans un mortier à l'aide d'un pilon (ou comme moi avec le bout du rouleau à pâtisserie) assez finement. Dans une casserole verser la crème et les pralines concassées. Porter à ébullition et cuire jusqu'à 108°C (à l'aide d'un thermomètre). Verser dans le fond de la tarte. Laisser prendre à température ambiante. A conserver sous cloche.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr