

TARTE AUX PRALINES ROSES

Pour 6 personnes:

300g de pralines roses, 120g de beurre à température, 300g de crème liquide, 1 œuf, 220g de farine, 25g de poudre d'amandes, 50g de sucre glace, une pincée de sel.

Mélangez la farine, sucre glace, poudre d'amandes, sel et le beurre en parcelles ds le bol du robot pétrisseur, incorporez l'œuf puis pétrissez jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol, formez une boule, enveloppez-la de film alimentaire et placez-la au frais

Étalez la pâte finement ds un cercle ou moule, piquez le fond et couvrez de papier cuisson, puis lestez d'haricots secs, cuire la pâte à blanc 15mn environ ds un four chauffé à 180°C, ou th 6, concassez les pralines (enfermées ds un sac de congélation) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, mélangez-les avec la crème liquide ds une grande casserole et faites cuire à feu moyen jusqu'à atteindre les 112°C thermomètre à sucre, comptez environ 15mn, versez la crème aux pralines roses sur le fond de tarte et laissez refroidir à température ambiante avant de déguster (la pâte doit être bien dorée car elle ne recuit pas)

