

Tarte Cookie Chocolat Praliné

[La cuisine de Laëty](#)

[la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](#)

Ingrédients :

- > 200g Farine
- > 50g Sucre en Poudre
- > 3 œufs
- > 120g Beurre
- > 100g Pépites de Chocolat
- > 200g Praliné + 100g Chocolat Pâtissier
- > 350g Crème entière
- > 1 Pincée Pralin

Recette :

- > Mélanger le Beurre, le sucre et 1 oeuf
(Thermomix : 1min30 / Vit 4)
- > Rajouter la farine > Mélanger
(Thermomix : 10Sec / Vit 7)
- > Rajouter les pépites de Chocolat > Mélanger
(Thermomix : 15Sec / Sens Inverse / Vit 2)
- > Réserver la pâte à Cookie 1h au réfrigérateur
- > Etaler la pâte à Cookie dans un moule à Tarte en relevant les rebords

> Mettre une feuille de papier sulfurisé mouillée
auparavant sur la pâte pour éviter que celle-ci lève à la
cuisson et rajouter des billes de cuisson

> Enfourner 15 min à 170°C

> Retirer les billes et ré-enfourner 10/12 min

> Faire fondre les 2 chocolats au bain marie

(Thermomix :

> casser les 2 chocolats en morceaux

> Mixer 5 Sec / Vit 7)

> Rajouter la crème entière au Chocolat Fondue hors du feu

> Mélanger (Thermomix : 3min / 60°C / Vit 3)

> Rajouter les 2 oeufs

> Mélanger (Thermomix : 20 Sec / Vit 2)

> Verser le Mélange de chocolat sur la Tarte Cookie

> Parsemer de Pralin

> Réserver au réfrigérateur minimum 4h