

# Tarte au praliné

*Pour 8 personnes*

*Préparation : 20 min - Réfrigération : 1h + 4h - Cuisson : +/- 20 min*

## Ingrédients :

### **\*Pour la pâte sablée à la vanille :**

- 220g de farine
- 125g de beurre bien froid coupé en dés
- 1/2cc de bicarbonate de soude (ou de levure chimique)
- 50g de sucre
- 50g de poudre d'amandes
- 1/2 cc d'extrait de vanille
- 1 œuf

### **\*Pour la ganache au praliné :**

- 50g de chocolat noir
- 20cl de crème liquide entière
- 250g de pralinoise ou de Gianduja



*Ustensiles spécifiques : deux saladiers, une casserole, une spatule, un moule à tarte ou un cercle à pâtisserie*

## Réalisation :

### **\*Préparation de la pâte :**

- Mélanger la farine, le bicarbonate et la poudre d'amandes.
- Dans un autre récipient, mélanger le beurre, le sucre et la vanille puis ajouter l'œuf.
- Mélanger les deux appareils ensemble jusqu'à obtenir une pâte bien formée et lisse.
- Si la pâte colle trop, ajouter un peu de farine et si elle est trop compacte, ajouter un peu d'eau.
- Garder au frais 1h.
- Passé ce temps, préchauffé le four à 180°C (th.6) et faire cuire la pâte à blanc +/- 20 min.  
(Astuce : déposer du papier sulfurisé sur le fond de tarte et des légumes secs par-dessus pour éviter que la pâte ne gonfle trop et que la cuisson soit homogène).
- Laisser refroidir.

### **\*Préparation de la ganache au praliné :**

- Mettre la crème dans une casserole, porter à ébullition puis éteindre le feu.
- Concasser les chocolats dans la crème et les laisser fondre en mélangeant bien à l'aide d'une spatule.
- Laisser reposer 15 min en mélangeant régulièrement.
- Garnir le fond de tarte avec.
- Laisser refroidir puis mettre au frigo au moins 4h avant dégustation.

*Bon appétit !!!*

*Les délices à Belle : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)*

*Source : une Amie Adorable*