

Tarte aux pralines roses

Pour 6 personnes

Préparation : 35 min - Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 350g de pralines roses
- 350g de crème fraîche



Ustensiles spécifiques : un saladier, une casserole, une spatule, un rouleau à pâtisserie, un moule à tarte ou un cercle à pâtisserie, du papier sulfurisé et des légumes secs.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four th. 6 à 180°C.
- Étaler la pâte sur le plan de travail.
- Garnir le moule de cette pâte et le déposer sur une plaque de cuisson.
- Piquer le fond de pâte avec une fourchette.
- Déposer un rond de papier sulfurisé et le déposer sur le fond de tarte.
- Recouvrir de légumes secs et enfourner durant 15 min.
- Laisser tiédir, démouler et remettre sur la plaque de cuisson.
- Enfermer les pralines dans un sac congélation ou un torchon et les écraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- Faire fondre les pralines sur feu doux 15 min dans une casserole avec la crème. Bien mélanger.
- Verser cette préparation sur le fond de pâte.
- Faire cuire 10 min au four et laisser refroidir.
- Réserver au frais et sortir la tarte 20 min avant de déguster.

Bon appétit !!!