



Relais Desserts

AUTOMNE • HIVER 2011-2012 N°6

Tendance | Recettes

Tarte à la praline rose

Richard Sève
Lyon

La veille
Pâte sucrée

Travailler le beurre en pommade. Incorporer le sucre glace et la poudre d'amandes puis ajouter 25 g de farine, l'œuf, et enfin la farine restante. Ne pas trop travailler la pâte. La filmer et réserver au réfrigérateur.

Le jour même

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Abaisser la pâte à 3 mm à l'aide d'un rouleau puis tapisser les moules en inox préalablement posés sur un tapis en silicone avant de les enfourner sur une plaque. Faire cuire 18 minutes.

Crème à la praline

Piler les pralines le plus finement possible.

Faire bouillir la crème dans une casserole. Hors du feu, y faire fondre les pralines roses en les mélangeant au fouet.

Verser cette préparation sur les fonds de tarte cuits.

Remettre au four et laisser cuire jusqu'à légère ébullition de la crème à la praline. Laisser refroidir avant de retirer les moules.

Pink praline tart
The day before
Crust

Cream the butter, Add the powdered sugar and the powdered almonds then add 25 g of flour, the egg, and then the remaining flour.
Do not over-knead the pie crust.
Put under plastic wrap and store in the refrigerator.

The day

Preheat the oven to 180 °C (th. 6).

Roll out the crust to 3 mm thickness. Then lay out inside the stainless steel pastry molds which have been placed on silicone cooking sheets and put into the oven on the rack. Cook for 18 minutes.

Praline Cream

Crush the pralines as finely as possible.

Boil the cream in a saucepan. Remove from heat, add the pink pralines and melt while mixing with a whisk.

Pour this preparation onto the square crusts.

Put in the oven and cook until the praline cream begins to bubble.
Cool before removing from the cooking sheets.



INGRÉDIENTS

Pour la pâte sucrée

60 g de beurre
35 g de sucre glace
15 g de poudre d'amandes
100 g de farine
1 œuf (60 g)

Pour la crème à la praline

100 g de crème liquide
100 g de pralines roses surfinées
2 découpoirs (moules sans fond) en inox de forme carrée de 15 cm de côté

INGREDIENTS

For the crust

60 g butter
35 g powdered sugar
15 g powdered almonds
100 g flour
1 egg (60 g)

For the praline cream

100 g cream
100 g good-quality pink pralines
2 15 cm square stainless steel bottomless pastry molds