



Tartelettes pralinées

Ingredients

Pâte sucrée à la noisette

125g de beurre très mou
110g de sucre glace
30g de poudre de noisettes
1 oeuf
250g de farine

Ganache pralinée

440g de pralinoise
300g de crème liquide entière
des noisettes hâchées
du praliné pur

Pâte sucrée à la noisette

- Pour 6 tartelettes -

Dans le bol mettre le beurre TRS mou et le sucre glace 8s/vitesse 3

Verser la poudre de noisettes 4s/vitesse 3

Ajouter l'oeuf 8s/vitesse 3.5

Verser la farine 12s/vitesse 3

Emballer dans un film alimentaire et mettre au frais au moins 2h

Préchauffer le four 180C

Fariner le plan de travail et taler la pâte sur environ 0.4mm d'épaisseur

Garnir les moules et faire cuire blanc environ 30min

Laisser refroidir et démouler

Ganache pralinée

Faire fondre la pralinoise au bain marie

Faire chauffer 220g de crème liquide et l'ajouter en 3 fois la pralinoise

Bien mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène

Mettre 80g de crème et y ajouter le reste de la crème liquide froide

Mettre au frais 4h

Verser la préparation précédente dans les tartelettes et les mettre au frais



Tartelettes pralinées

Ganache montée pralinée

A l'aide d'un batteur monter la préparation mise au frais en une ganache monte bien ferme

Mettre en poche et en garnir le tour des tartelettes

Au centre des tartelettes verser quelques noisettes hches

Puis verser quelques filets de pralin pur (voir photo)