



Tarte pralinée cacahuète

Ingredients

Pâte à tarte à la noisette

125g de beurre mou

90g de sucre glace

70g de poudre de noisettes

1 oeuf

210g de farine

Ganache pralinée

80 + 75g de pâte pralinée cacahuète

165g de chocolat blanc

150g de crème liquide entière

Pâte à tarte à la noisette

- Pour un cadre à tarte de 26 x 10cm -

A l'aide d'un batteur fouetter ensemble le beurre bien mou (important) et le sucre glace

Lorsque le mélange est bien mousseux, ajouter l'oeuf, la poudre de noisette et mélanger

Verser cette préparation sur la farine et mélanger à la main sans trop travailler la pâte sinon elle sera dure une fois cuite

Filmer la pâte et la mettre au frais 30 minute

Etaler la pâte, à l'aide d'un rouleau, sur une épaisseur de 0.4 cm et à la taille du cadre à tarte

Remettre au frais 30 minutes

Préchauffer le four à 180°C

Mettre des billes de cuisson sur la pâte pour la cuire à blanc

Enfourner 15 minutes

Laisser refroidir

Ganache pralinée

-Recette du praliné cacahuète-

Garnir le fond de la pâte à tarte avec les 80g de pâte pralinée pure et étaler en une fine couche

Puis mettre au frais

Faire chauffer ensemble la crème et les 75g de pâte pralinée restante

Verser la préparation chaude sur le chocolat blanc en morceaux

Lorsque la ganache est bien homogène, la verser sur la tarte jusqu'en haut

Mettre au frais

Peser le reste de la ganache et y ajouter le même poids en crème liquide

Mettre au frais 4h

Monter la ganache restante à l'aide d'un batteur

La mettre en poche pour garnir la tarte d'une 3ème texture

Et décorer comme il vous plait
