



## Tarte aux pralines de Lyon

Pour 12 personnes (2 tartes) - Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min + 15min

### **Ingrédients:**

Pour la pâte : 300g de farine, 150 g de beurre ramolli, 3 jaunes d'œuf, 150 g de sucre glace, une pincée de sel.

Pour l'appareil aux pralines : 350grs de crème fraîche, 350grs de pralines roses concassées.

### **Préparation:**

Pour la pâte : Mélanger la farine, le sel et le sucre dans un cul de poule. Faire un puits dans ce mélange et y disposer le beurre mou coupé en petits morceaux. Effriter du bout des doigts jusqu'à obtenir un sable grossier. Avec ce sable refaire un puis et incorporer les 3 jaunes d'œuf. Pétrir rapidement et faire une boule. Réserver 1h minimum au réfrigérateur. Étaler la pâte et fonder les 2 cercles de 18cm de diamètre, puis cuire à blanc 10 min à 180°C jusqu'à coloration. N'oubliez pas de piquer le fond des tartes avec une fourchette avant cuisson ou mieux, disposer un cercle de papier de cuisson sur la pâte et couvrir de billes en porcelaine dédiées à cet usage.

Pour la garniture aux pralines : Pendant la cuisson de la pâte, faire chauffer 350g de crème fraîche liquide dans une casserole, en ayant pris soin d'y verser 1 cuillère à soupe d'eau pour éviter que la crème accroche. Ajouter les 350g de pralines concassées, et porter à petite ébullition pendant 15 minutes en remuant de temps en temps à l'aide d'un fouet. Quand la crème atteint 110°C, éteindre le feu et laisser refroidir. Verser la crème sur les fonds de tarte et laisser prendre à température ambiante.

Attention la dégustation se fait après 12 heures au frais, minimum !!!!!

Bon appétit.

