



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

TARTELETTES AUX PRALINES ROSES DE LYON



Pâte brisée "rose" au TM31

- 200 g de farine
- 100 g de beurre coupé en morceaux
- 60 g d'eau froide
- 1 cuillère à soupe de sucre glace rose

Garniture:

- 200 g de pralines roses concassées
- 200 g de crème liquide entière

Mettre tous les ingrédients dans le bol du TM31, régler sur la fonction "Epi" pendant 1 min. Puis 30 sec vitesse "sens inverse". Sortir la pâte du bol. Placer la pâte dans un film transparent au réfrigérateur.

Pendant ce temps préparer la garniture:

Mettre les pralines roses concassées et la crème dans le bol du TM 31, régler 5 min en sens inverse, vitesse 1 à 60 °C puis 5 min vitesse mijotage à 100°C. Laisser refroidir et réserver.

Sortir la pâte et détailler en rond. Foncer les empreintes tartelettes. Cuire à blanc pendant 10 min Th° 6.

Garnir avec le mélange crémeux aux pralines. Remettre à cuire 10 min au four. Sortir et laisser refroidir.

Décorer avec quelques pistaches écrasées pour réaliser un contraste de couleur.

Puis placer au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.