

Moulin de Buffiere

TARTELETTE PRALINE

INGREDIENTS

PÂTE SABLÉE

- 300 g de beurre
- 3 g de sel
- 125 g de sucre glace
- 125 g de tant pour tant (moitié sucre semoule, moitié poudre d'amande)
- 100 g d'œufs (un œuf = environ 50 g)
- 125 g de farine
- 375 g de farine

CRÈME PRALINES ROSES

- 500 g de pralines roses
- 500 g de crème fleurette
- 50 g de glucose

PRÉPARATION

PÂTE SABLÉE

- Ramollir le beurre et le lisser dans la cuve du mélangeur, ajouter le sel, le sucre glace et le tant pour tant.
- Bien travailler cette masse, ajouter les œufs et la première partie de la farine pour bien mélanger la pâte. Ajouter le reste de farine sans trop travailler la pâte.
- Stocker au frigo pendant 1 heure
- Etaler la pâte à 2 mm d'épaisseur, positionner dans les moules, tamponner, égaliser et piquer
- Cuisson à 180° pendant 10 minutes
- Démouler et laisser refroidir

CRÈME PRALINES ROSES

- Chauffer la crème et le glucose dans une casserole, ajouter les pralines, fire fondre et mixer
- Porter à ébullition et cuire à 104°
- Débarrasser aussitôt dans les fonds de tartelettes et laisser refroidir