

Tarte aux pralines roses



Ingrédients :

Pâte sablée : 1

Pralines roses : 275 g

Crème liquide : 225 g

Sucre glace : 30 g

Beurre et sucre glace pour le moule. Sucre glace pour la déco.

Préparation

- 1 . Préchauffer le four à 175°C. Pendant ce temps, beurrer et sucrer le fond et les bords du moule à tarte.
- 2 . Etaler la pâte finement et la déposer dans le moule. La piquer à la fourchette sur le fond et les bords intérieurs. La recouvrir de papier sulfurisé et lester avec des haricots secs ou des billes de céramique.
3. Faire cuire le fond de tarte durant 15 minutes environ au four.
4. Placer les pralines roses dans une casserole avec la crème et le sucre glace, et faire cuire à petits bouillons pendant environ 15 minutes.
5. Après cuisson de la pâte, la laisser refroidir.
6. Verser la préparation sur le fond de tarte et laisser refroidir la garniture aussi avant de la placer au frais pendant au moins 2 heures.
7. Saupoudrer de sucre glace et servir à température ambiante.