

## Tartelettes aux pralines



Voilà un dessert typiquement de la région, je sais que le terme Praline désigne plusieurs confiseries !

Je dirais sans aucun chauvinisme ;- ) que la vraie, la seule praline est forcément originaire de la région Lyonnaise, il s'agit de véritables bonbons, d'amandes enrobées de sucre coloré, d'une de ces friandises que l'on suce, que l'on intègre dans sa forme entière dans des brioches, ou sous forme de brisures dans des tartes.



Il serait malhonnête de dire qu'il s'agit d'un plat light ou conseillé aux personnes sujettes au diabète, il s'agit tout simplement d'un de ces plats goûteux, traditionnel, un peu trop... tout simplement représentatif des traditions d'une région qui aime le bien manger, le bien boire, le bon vivre.....

Je ne pouvais décemment pas participer à ma première soirée des pralines, être intronisé Grattons sans apporter à mes hôtes une petite tarte aux pralines !

Je ne vous décrirais pas cette soirée mémorable, d'autres l'ont fait de main de maître, il me semble même quelque fois avoir rêvé cette nuit d'agapes festives..... Mais voici ma recette toute simple de cette préparation toute simple dont la complexité réside simplement dans le degré de cuisson afin d'obtenir la consistance souhaitée ;-)

J'ai donc préparé une petite quarantaine (et oui, les pralines assurent.....) de petites tartelettes,

Je ne m'étendrais pas sur ma pâte brisée que j'ai totalement loupé (faut pas être doué ! ☹), je l'ai préparé le vendredi soir, pas le temps de l'utiliser tout de suite (le dodo m'appelait) donc direction le réfrigérateur et le lendemain.....

Et bien elle était belle, mais le simple fait de la presser avec le plat de la main pour en former une galette avant de prendre mon rouleau s'est traduit par un tas difforme dont je n'ai rien pu faire ! Murphy (celui qui fait toujours tomber la tartine coté miel) avait encore frappé ! donc direction mon petit supermarché pour trouver deux rouleaux de pâte brisée industrielle (pas fier sur ce coup là le gène ! ;-)

J'ai donc détaillé ma pâte en utilisant un emporte-pièce, l'ai fait cuire à blanc dans mes moules en silicones (14min / 180°C) non sans l'avoir piqueter à la fourchette et après les avoir chargés avec du papier alu recouvert de haricots



Lorsque toutes mes tartelettes étaient prêtes, j'ai mis à bouillir 400g de crème épaisse dans laquelle j'ai ensuite ajouté 400g de pralines concassées, il ne reste alors qu'à surveiller la température qui doit atteindre 112°C (merci la thermo sonde). Faites tout de même attention à surveiller la crème, sinon bonjour les dégâts (voyez donc ma petite casserole ☹)



il suffit ensuite de garnir vos tartelettes de cet appareil, mettre au frais et pour la suite.....



Et bien, je laisse œuvrer votre gourmandise !