

RECETTE CUISINE des GONES

TARTE aux PRALINES

Ingrédients :

- 200 gr de pralines roses
- 250 gr de crème fraîche épaisse
- **Pour la pâte sablée**
- 250 gr de farine
- 25 gr de sucre semoule
- 125 gr de beurre
- 1 œuf entier pour préparer la pâte brisée
- sinon une (pâte sablée toute prête)

Recette:

- Faire bouillir doucement la crème dans un poêlon,
- ajouter les 200 gr de pralines roses concassées, remuer doucement à l'aide d'un fouet.
- Bien mélanger, amener à frémissement et laisser cuire 10 minutes en fouettant régulièrement.
- Laisser refroidir.
- En même temps, faire cuire la pâte 10 min.
- Garnir soigneusement de la crème de praline le fond de la tarte cuite.
- Remettre au four pour 15 minutes à 180°C.
- laisser refroidir, puis entreposer cette tarte 3h00 au réfrigérateur avant de la déguster.

Bonne Dégustation