



## **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.

### **Message de Mr Cornil. Pour la vraie recette .**

Cuisiniers, pâtisseries, traiteurs, tous s'en réclament, d'aucuns se l'attribuent.

#### **Rendons à César...**

C'est à Alain Chapel que l'on doit, en 1975, la redécouverte de cette gourmandise.

La cuisinière d'Henry Cornil le comblait avec cette pâtisserie étonnante,  
secret de mère à fille, merveille d'amour et d'équilibre.

Henry Cornil, tout naturellement, transmet cette recette à son ami Alain qui l'offrit à tous dans  
son livre

de cuisine publié en 1980 chez Robert Laffont.

-concernant la recette, c'est de la double crème qu'il faut utiliser et il ne faut pas raisonner  
en temps de cuisson pour le caramel mais en température :

il faut monter l'appareil à 117°C pour avoir une consistance tendre et non liquide.

Lien vers le blog de Madame Chapel

:<http://alain-chapel.over-blog.com/article-32564863.html>

Merci et bonne continuation

Recette : 2019

**Bon Appétit**

