

N°191



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Tartelette à la praline rose



Recette de L'Atelier des Chefs



NICOLAS

Préparation : 15 Min - Cuisson : 25 Min - Attente : 1h

Pour 6 personnes

Pour la pâte : Farine de blé : 250 grammes | Beurre doux : 175 grammes | Sucre glace : 75 grammes | Jaune(s) d'oeuf : 1 pièce

Pour la crème : Crème liquide entière : 30 centilitres | Beurre doux : 50 grammes | Pralines roses : 200 grammes

Préchauffer le four à 180 °C.

Réaliser la pâte sablée : réunir tous les ingrédients dans un bol, puis **malaxer** avec une main et former une boule homogène (il faut que le beurre soit pommade, c'est-à-dire ramolli). **Étaler** ensuite la pâte dans un plat à tarte, puis **cuire** à blanc (avec une feuille de papier aluminium et quelques billes en céramique) durant 10 à 15 min dans un four à 180 °C.

Pendant ce temps, **réunir** dans une casserole la praline rose, la crème et le beurre, puis **cuire** durant 8 à 10 min jusqu'à 105-110 °C (la crème doit épaissir) à feu moyen. Une fois les fonds de tarte cuits, **laisser refroidir** puis **répartir** la garniture de praline et mettre au réfrigérateur pendant 1 h.

Le plus du chef : Vous pouvez utiliser un thermomètre pâtissier pour vérifier la température de la crème.



- Nez : d'agrumes, de rose.
- Bouche : finesse et volupté.

le conseil de votre caviste :

Bau Frizzant de Muscat rosé
Vin Pétillant, Provence

Et aussi :

Cabernet de Saumur 2009

Retrouvez les cours de cuisine de L'atelier des Chefs sur www.atelierdeschefs.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION