

# TARTE AUX PRALINES

Facile

4/6 personnes

Pâte sucrée

*(D'après une recette de Christophe Felder)*

- 120 g de beurre mou
- 80 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille (ou un sachet de sucre vanillé)
- 25 g de poudre d'amande
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 200 g de farine

Garniture

- 200 g de pralines roses concassées
- 200 g de crème liquide entière

Commencez par préparer votre pâte sucrée :

Dans un saladier déposez le beurre mou et le sucre glace préalablement tamisé.

Grattez la gousse de vanille et ajoutez-la au beurre ou à défaut ajoutez le sucre vanillé.

Mélangez l'ensemble avec une spatule jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

Ajoutez l'œuf entier, et mélangez.

Puis ajoutez la farine en continuant de mélanger. Ne travaillez pas trop la pâte.

Filmez-la et laissez reposer au frigo idéalement pendant 3 heures.

Préchauffez votre four à 180°C.

Sur votre plan de travail fariné, étalez la pâte sucrée pour avoir une épaisseur de 2 mm. Puis foncez la pâte sur un cercle de 22 cm, puis piquez-la à l'aide d'une fourchette.

Enfournez pour 15 minutes.

Laissez refroidir sur une grille.

Dans une casserole, mélangez les pralines concassées et la crème fraîche. Faites chauffer ce mélange jusqu'à 112°C.

Versez le tout sur votre pâte et réservez au frais.

Cette tarte est encore meilleure après une nuit au frigo.