Tartelettes pralinées

Ingredients
Pâte sucrée à la noisette
125g de beurre très mou
110g de sucre glace
30g de poudre de noisettes
1 oeuf
250g de farine
Ganache pralinée
440g de pralinoise
300g de crème liquide entière
des noisettes hâchées
du praliné pur

Pâte sucrée à la noisette

- Pour 6 tartelettes -

Dans le bol mettre le beurre TRS mou et le sucre glace 8s/vitesse 3

Verser la poudre de noisettes 4s/vitesse 3

Ajouter l'oeuf 8s/vitesse 3.5

Verser la farine 12s/vitesse 3

Embaler dans un film alimentaire et mettre au frais au moins 2h

Prchauffer le four 180C

Fariner le plan de travail et taler la pte sur environ 0.4mm d'paisseur

Garnir les moules et faire cuire blanc environ 30min

Laisser refroidir et dmouler

Ganache pralinée

Faire fondre la pralinoise au bain marie

Faire chauffer 220g de crme liquide et l'ajouter en 3 fois la pralinoise

Bien mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne

Mettre 80g de ct et y ajouter le reste de la crme liquide froide

Mettre au frais 4h

Verser la prparation prcdente dans les tartelettes et les mettre au frais

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Tartelettes pralinées

Ganache montée pralinée

A l'aide d'un batteur monter la prparation mise au frais en une ganache monte bien ferme

Mettre en poche et en garnir le tour des tartelettes

Au centre des tartelettes verser quelques noisettes hches

Puis verser quelques filets de pralin pur (voir photo)

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr