

Tarte pralinée cacahuète

Ingredients
Pâte à tarte à la noisette
125g de beurre mou
90g de sucre glace
70g de poudre de noisettes
1 oeuf
210g de farine
Ganache pralinée
80 + 75g de pâte pralinée cacahuète
165g de chocolat blanc
150g de crème liquide entière

Pâte à tarte

- Pour un cadre tarte de 26 x 10cm -

Dans le bol mettre le fouet, le beurre bien mou (important) et le sucre glace 12s/vitesse 3

Ajouter la poudre de noisette et l'oeuf 10s/vitesse 3

Enlever le fouet

Verser la farine 12s/vitesse 3

Finir la pte la main si besoin sans trop la travailler sinon la pte sera dure

Filmer la pte et la mettre au frais 30 minute

Etaler la pte, l'aide d'un rouleau, sur une paisseur de 0.4 cm et la taille du cadre tarte

Remettre au frais 30 minutes

Prchauffer le four 180C

Mettre des billes de cuisson sur la pte pour la cuire blanc

Enfourner 15 minutes

Laisser refroidir

Ganache pralinée

- Recette du pralin cacahute -

Garnir le fond de la pte tarte avec les 80g de pte praline pure et taler en une fine couche

Puis mettre au frais

Faire chauffer ensemble la crme et les 75g de pte praline restante

Verser la prparation chaude sur le chocolat blanc en morceaux

Lorsque la ganache est bien homogne, la verser sur la tarte jusqu'en haut

Mettre au frais

Peser le reste de la ganache et y ajouter le même poids en crme liquide

Mettre au frais 4h

Monter la ganache restante l'aide d'un batteur

La mettre en poche pour garnir la tarte d'une 3me texture

Et dcorer comme il vous plait