



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Tartelettes aux pralines de la Saint Valentin .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 gros œuf	- 15 g de poudre d'amandes	- 60 g de beurre
- 100 g de crème liquide	- 150 g de pralines roses surfinés	
- 100 g de farine	- 35 g de sucre glace	

Préparation la veille :

- Travailler le beurre en pommade, incorporer le sucre glace et la poudre d'amandes
- Ajouter 25 g de farine, l'œuf et enfin la farine restante. Ne pas trop travailler la pâte
- La mettre en boule, filmer et réserver au réfrigérateur

Préparation le jour même :

- Abaisser la pâte à 3 mm à l'aide d'un rouleau, en tapisser les cercles en Inox
- Déposer sur du papier sulfurisé, enfourner 10 minutes à four préchauffé à 180°C th. 6
- Piler les pralines le plus finement possible. Faire bouillir la crème dans une casserole
- Hors du feu, y faire presque fondre les pralines roses en mélangeant au fouet
- Verser cette préparation sur les fonds de tarte cuits
- Remettre au four, les laisser quelques petites minutes en surveillant bien
- Retirer du four et laisser durcir à température ambiante

Conseils :

- La cuisson des pralines doit se faire rapidement et en un temps restreint pour éviter qu'il ne reste que du sucre
- Le mieux étant qu'il reste des morceaux de sucre en plus des petites amandes
- Pour optimiser cette recette utiliser un grand emporte pièce en forme de cœur en inox
- Dans tous les cas utiliser un moule avec rebords afin d'une vingtaine de cm de diamètre de pouvoir mettre une couche de pralines suffisante
- Pour davantage de gourmandise creuser la pâte pour mettre une plus grande épaisseur de pralines

Astuces :

- Un biscuit sablé au goût subtil d'amandes, relevé par des pralines croquantes
- Avec le restant de crème de pralines prenez un nouveau papier sulfurisé et étaler de petits cercles de crème de pralines ... au four quelques minutes en surveillant bien vous obtiendrez des tuiles aux pralines

