



Un peu de Pâtisserie pour Gourmants et Gourmets ?



Pour une tarte de 4/6 personnes
(à préparer la veille)

Temps de préparation : 40 min.

Temps de repos : 12 heures.

Temps de cuisson : de 17 à 19 min.



Pâte

120 g de beurre tempéré
(sortir le beurre la veille du réfrigérateur)
60 g de sucre glace
60 g de poudre d'amande
150 g de farine
20 g de blanc d'œuf (environ un blanc d'œuf)
5 g de miel

La veille, placer le beurre dans la cuve de votre robot et le ramollir pendant une minute.
Ajouter le sucre glace, la poudre d'amande, le blanc d'œuf et le miel, mélanger.
Ajouter la farine, mélanger une minute. Finir de mélanger à la main, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Puis former un rectangle de 2 cm d'épaisseur.
Filmer et réserver au réfrigérateur pendant une nuit

Appareil praline

100 g de crème liquide
100 g de pralines concassées
Une gousse de vanille



www.cacldavézieux.fr

JOYEUSES PÂQUES !

Recette de la Tarte
à la Praline
de Richard Sève,
chocolatier
Maison SÈVE, LYON

Recette confinée diffusée par
leprogres.fr 25/03/2020

La veille, placer la crème et la vanille dans la casserole et faire bouillir le tout. Lorsque le mélange bout, ajouter les pralines concassées hors du feu. Mélanger au fouet. Filmer et réserver au réfrigérateur 12 heures.

Étalage de la pâte

Le lendemain, étaler la pâte à environ 5 mm d'épaisseur, déposer la pâte sur le moule, couper le surplus à l'aide du rouleau.

Astuce du chef : placer la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé pour l'étaler et éviter qu'elle ne colle au plan de travail.

Cuisson

Faire cuire à blanc (sans garniture), four préchauffé à 180 °C, entre 15 et 18 minutes.

Mélanger au fouet l'appareil à pralines. Garnir la pâte cuite avec l'appareil à pralines puis enfourner au four à chaleur tournante à 180 °C pendant 17 à 19 minutes (jusqu'à complète ébullition de la garniture aux pralines).

L'astuce du chef : la pâte doit être complètement cuite avant de verser l'appareil à pralines.

Démoulage

Laisser refroidir à température ambiante puis mettre au congélateur au moins une heure, puis démouler.



Le CACL vous souhaite une bonne semaine.