

La Tarte aux Pralines Rose : Le secret des chefs lyonnais chez vous

Les ingrédients indispensables

- 250g de farine T55
- 125g de beurre froid coupé en dés
- 80g de sucre glace
- 1 œuf entier
- 300g de pralines roses de Lyon concassées
- 20cl de crème liquide entière (30% MG)
- Une pincée de fleur de sel
- Quelques éclats de pistaches non salées pour la décoration

La préparation de la pâte sablée

- Mélangez la farine et le sucre glace dans un saladier.
- Incorporez le beurre froid en sablant le mélange avec vos doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse.
- Ajoutez l'œuf et pétrissez rapidement pour former une boule homogène.
- Enveloppez la pâte et laissez-la reposer 30 minutes au réfrigérateur.
- Étalez la pâte, foncez un moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette.
- Cuisez à blanc à 180°C pendant 15 minutes jusqu'à obtenir une coloration dorée.

La réalisation de la crème aux pralines

- Faites chauffer la crème liquide dans une casserole à feu moyen.
- Dès les premiers frémissements, versez les pralines roses concassées.
- Remuez constamment avec une spatule jusqu'à ce que les pralines soient totalement fondues et que le mélange épaississe.
- Laissez réduire légèrement pendant 2 à 3 minutes pour obtenir une texture sirupeuse et brillante.

Le dressage et la touche 'insolite'

- Versez immédiatement la préparation aux pralines sur le fond de tarte précuit.

- Saupoudrez une légère pincée de fleur de sel sur la surface pour équilibrer le sucre.
- Parsemez les éclats de pistaches pour apporter du croquant et un contraste visuel élégant.
- Laissez figer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de servir pour une tenue parfaite.