

TARTE PRALINES ROSES

Recette proposée par Edith



Préparation : 40 min - **Repos :** 40 min - **Cuisson :** 40 min - **Matériel :** Moule à tarte métal (26 cm)

Ingrédients : 6-8 personnes

- PATE SABLEE - 200 de farine - 60 g de poudre d'amandes - 125 g de beurre - 50 g de sucre - 1 oeuf -
GARNITURE - 125 g de crème fraîche épaisse - 200 g de pralines roses

PATE SABLEE

1. Mettre dans la cuve inox, la farine, le sucre, la poudre d'amandes, l'oeuf et le beurre en Programme PÂTE/GÂTEAU. Réservez au frais 30mn.
2. Mettre dans la cuve inox la crème et les pralines en Programme MIJOTAGE / réduire le temps à 20 mn.
3. Cuire à blanc le fond de tarte pendant 10mn à 180°.
4. Garnir de l'appareil pralines en répartissant les amandes (Les amandes sont contenues dans les pralines, quand celles-ci fondent les amandes apparaissent).
5. Enfourner pour 15/20mn à 180°.

Astuce du chef :

Il faut moins de sucre dans la pâte sablée, parce que les pralines sont elles mêmes très sucrées

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : édith