**LA RECETTE de la Tarte aux Pralines**

[](http://nancybuzz.fr/wp-content/uploads/2015/03/pralibnes-elise-et-julie.jpg)

* 250g de pralines roses aux amandes concassées
* 250g de crème liquide
* 200g de farine
* 30g de poudre d’amandes
* 120g de beurre mou
* 70g de sucre glace
* 1 œuf

**Commencez par préparer la pâte sucrée**

-Mélangez le beurre, le sucre et à la poudre d’amandes, versez 50g de farine.

-Mélangez, ajoutez l’œuf, mélangez à nouveau puis versez le reste de la farine.

-Malaxez les ingrédients du bout des doigts.  
Rassemblez la pâte ainsi obtenue, formez une boule puis aplatissez-la légèrement.  
Entourez-la de papier film et déposez-la au réfrigérateur au moins deux heures ou mieux, la veille.

-Préchauffez votre four à 180°C.

A l’aide d’un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur 3mm environ et déposez-la dans un moule à tarte ou cercle à pâtisserie.  
Piquez le fond et faites-la cuire à sec 18 minutes.



**Pour la crème aux pralines**  
-Pendant ce temps, portez la crème à ébullition dans une casserole, puis, hors du feu, ajoutez les pralines.  
Mélangez vivement.

-Garnissez à l’aide d’une louche le fond de tarte avec la crème aux pralines.

-Déposez de nouveau la tarte au four et laissez cuire jusqu’à ce que la crème aux pralines bout, environ 8 minutes.

**-Sortez-la du four et laissez-la refroidir avant de la démouler et de la déguster, le mélange doit se figer au risque de couler sur vos doigts :).**