

Tarte aux pralines par Stéphane Gaborieau.



Ingrédients pour 8 personnes :

Pâte sucrée

160 g de beurre
160 g de sucre semoule
6 jaunes
375 g de farine
1 gousse de vanille

Appareil à pralines

400 g de pralines (concassées)
5 dl de crème

- Faire bouillir la crème. Ajouter les pralines.
- Laisser cuire pendant 20 minutes afin d'obtenir un appareil plus épais.
- Etaler la pâte dans un cercle.
- La faire reposer au frigo 1 heure.
- L'enfourner à 180°C pendant 30 minutes.
- Ajouter l'appareil et laisser cuire encore 10 bonnes minutes.