

LA RECETTE du LUNDI



tarte aux pralines roses & fruits frais

dessert



INGRÉDIENTS

- **Pour la pâte sablée :**
 - 250 g de farine
 - 125 g de beurre froid coupé en dés
 - 80 g de sucre glace
 - 1 œuf
 - 1 pincée de sel
- **Pour la crème aux pralines roses :**
 - 200 g de pralines roses concassées (Comptoir des Arômes)
 - 200 ml de crème liquide entière
- **Pour le topping :**
 - 250 g de fruits frais (fraises, framboises, kiwi...)
 - Quelques feuilles de menthe (facultatif)



Pour 6 personnes



PRÉPARATION :



- Préparer la pâte sablée
- Dans un grand saladier, mélangez farine, sucre glace et sel. Incorporez le beurre du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse. Ajoutez l'œuf et formez une boule homogène. Filmez et placez au frais 30 min.
- Cuisson à blanc
- Préchauffez le four à 180°C. Étalez la pâte, foncez un moule à tarte, piquez le fond. Couvrez de papier cuisson et de billes. Enfournez 15 min, retirez les billes, poursuivez la cuisson 10 min. Laissez refroidir.
- Crème aux pralines roses
- Faites chauffer la crème dans une casserole. Ajoutez les pralines concassées. Remuez à feu doux jusqu'à fonte complète. Versez sur la pâte précuite. Laissez refroidir à température ambiante puis réservez 2 h au frais.
- Dressage final
- Lavez et coupez les fruits si besoin. Disposez-les harmonieusement sur la crème prise. Ajoutez quelques feuilles de menthe pour la fraîcheur.
- 💡 Astuce du Comptoir
- Tu peux personnaliser ta tarte avec des pistaches concassées ou des zestes de citron pour plus de peps. Et pour une version encore plus fondante, ajoute une pointe de mascarpone à la crème aux pralines !

