

Tarte à la Praline Lyonnaise : La Recette Traditionnelle

Ingrédients pour la pâte sablée

- 250g de farine T55
- 125g de beurre froid coupé en dés
- 80g de sucre glace
- 1 œuf entier
- 1 pincée de sel

Ingrédients pour la garniture

- 300g de pralines roses de Lyon concassées
- 30cl de crème liquide entière (30% de matière grasse minimum)

Matériel nécessaire

- Moule à tarte de 24 cm de diamètre
- Rouleau à pâtisserie
- Casserole à fond épais
- Papier cuisson
- Billes de cuisson ou légumes secs

Étapes de préparation

- Préparation de la pâte : Mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez le beurre et sablez le mélange à la main. Incorporez l'œuf, formez une boule, filmez et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.
- Cuisson à blanc : Étalez la pâte, foncez le moule, piquez le fond. Couvrez de papier cuisson et de billes. Enfourez 15 minutes à 180°C.
- Préparation de la crème : Faites chauffer la crème liquide dans une casserole jusqu'à frémissement.
- Dissolution : Ajoutez les pralines concassées dans la crème chaude. Mélangez constamment à feu doux jusqu'à ce que les pralines soient totalement fondues et que le mélange épaississe légèrement.
- Cuisson finale : Versez l'appareil aux pralines sur le fond de tarte précuit. Enfourez à nouveau pour 10 minutes à 180°C.
- Repos : Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de déguster.

Conseils de chef

- La tarte est encore meilleure après une nuit au réfrigérateur, ce qui permet à la garniture de bien figer.
- Pour une texture plus brillante, vous pouvez ajouter une noisette de beurre dans la crème aux pralines en fin de cuisson.
- Servez cette tarte avec une crème anglaise légère ou une boule de glace à la vanille pour équilibrer le sucre.