

**Tarte au praliné du Chef Conticini**

 **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**J - 3  (3 jours avant la dégustation)**

### ****La**** [Pâte sablée](https://recettes.de/pate-sablee) ****au chocolat :****- 225 g de farine T 55- 40 g d'[amandes](https://recettes.de/amande) en poudre- 100 g de sucre glace- 30 g de [cacao](https://recettes.de/cacao) amer- 125 g de beurre- 1 œuf- 3 càs d'eau (+ ou -)

**1 cercle à tarte de 28 cm de Ø posé sur la plaque du four
Préchauffage du four à 180°C.**

Mélanger dans le bol du robot, la farine, la poudre d'amande, le sucre et le cacao.
Ajouter le beurre en parcelles et travailler pour "[**sabler**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" la pâte.
Ajouter l'œuf et travailler rapidement en ajoutant l'eau petit à petit, jusqu'à ce que les éléments s'amalgament.
Former une boule à la main et mettre la pâte bien couverte au frais pendant 30 minutes.
Étaler la pâte au rouleau entre deux feuilles de papier cuisson.
Foncer le cercle, piquer à la fourchette.
Couvrir et mettre au frais (pour moi jusqu'au lendemain).

**J – 2 (2 jours avant la dégustation)**

Lorsque la pâte est bien froide, la faire cuire "à blanc" après l'avoir lestée [**suivant la méthode**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) que vous préférez.
Laisser cuire 15 minutes.
Retirer le lestage et enfourner pour encore une dizaine de minutes pour que la pâte soit bien sèche.
Déposer le cercle sur une grille et le retirer délicatement au bout de quelques minutes.
Laisser refroidir et déposer le fond de tarte sur le plat de service.
Couvrir et conserver au frais.

### ****La**** [pâte de praliné](https://recettes.de/pate-de-praline) ****maison :- 100 g d'amandes avec la peau********- 100 g de**** [noisettes](https://recettes.de/noisette) ****avec la peau********- 200 g de sucre en poudre****

Je l'ai préparée tout simplement suivant ma recette de [**Pralin aux fruits secs**](http://croquantfondantgourmand.com/pralin/).
Une fois la poudre obtenue, j'ai mixé jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.
Réserver dans un petit bocal au frais.

**J -1 (la veille de la dégustation)**

### ****La ganache au praliné :****- ****4 g (2 feuilles) de gélatine********- 350 g (200 g + 150 g) de crème fleurette********- 110 g de**** [chocolat blanc](https://recettes.de/chocolat-blanc)****- 110 g de pâte de praliné****

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.
Mettre le chocolat blanc en morceaux dans un petit saladier.
Porter la crème à ébullition.
Retirer du feu, ajouter la gélatine bien essorée et mélanger pour la dissoudre.
Verser la crème très chaude sur le chocolat et remuer pour le faire fondre.
Ajouter le restant de la crème et la pâte de praliné.
Mixer quelques secondes au mixeur plongeant pour obtenir une crème lisse.
Filmer au contact, laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.

### ****La**** [ganache](https://recettes.de/ganache) ****au chocolat :- 150 g de**** [chocolat noir](https://recettes.de/chocolat-noir)****- 80 g de**** [chocolat au lait](https://recettes.de/chocolat-au-lait)****- 250 g de crème fleurette********- 30 g de beurre pommade****

**- 120 g de pâte de praliné**

Mettre le chocolat en morceaux dans un saladier. Couper le beurre en petits dés.
Porter la crème à frémissement et la verser sur le chocolat en remuant jusqu'à ce que la crème soit lisse.
Ajouter le beurre et remuer jusqu'à ce qu'il fonde.
Laisser tiédir la ganache en remuant souvent.

Étaler la pâte de praliné sur le fond de tarte.
Couler la ganache tiède dessus.
Couvrir et mettre au frais.

### ****Le jour J de la dégustation ou même la veille****

**2 poches à douille.**
**1 douille lisse de 11 mm et 1 en fleur**

Il faut que la ganache au praliné soit bien prise.
Moi je l'avais faite le matin tôt, j'ai donc pu terminer la tarte la veille.
Travailler au fouet la ganache au praliné pendant environ 5 minutes.
La crème doit prendre la texture d'une crème chantilly.
Arrêter de fouetter dès que cette consistance est atteinte.
Mettre une moitié de ganache  au praliné dans chaque poche à douille (1).
Dresser en rosaces en alternant les 2 poches à douille
Décorer à l’envie (1).
Remettre la tarte couverte au frais.