 **Galette aux pralines roses**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 2 pâtes feuilletées - 100 g d'amandes - 100 g de sucre** **- 100 g de beurre pommade**
**- 2 œufs + 1 jaune pour dorer** **- 10 g de farine** **- 2 càs de caramel de pralines**
**- 150 g de pralines**
**La plaque du four tapissée de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 180°** (chaleur tournante)

* Hacher très finement les amandes. Concasser les pralines.
* Fouetter le beurre pommade avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
* Ajouter alors la farine, la poudre d'amandes et les œufs. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Incorporer le caramel de pralines toujours en fouettant.
* Ajouter alors les pralines concassées et bien mélanger.
* Étaler sur la plaque,  une pâte feuilletée et badigeonner tout le tour sur environ 2 centimètres avec du jaune d'œuf délayé avec une cuillerée d'eau.
* Déposer au centre la crème aux pralines et l'étaler en laissant le pourtour libre.
* Déposer la seconde pâte sur la garniture et souder tout le tour en appuyant avec les doigts.
* Chiqueter les bords avec le côté non tranchant d'une lame de couteau et badigeonner de jaune d'œuf au pinceau.
* Mettre au frais pendant au-moins une heure.
* Dorer une seconde fois la pâte au jaune d'œuf.
* Faire un décor avec les dents d'une fourchette et piquer la pâte avec une aiguille pour laisser la vapeur s'échapper.
* Enfourner pendant 40 minutes.
* Déguster tiède.