 **Tarte chocolat praliné**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/08/Tarte-chocolat-pralin%C3%A9-DSCN9076.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**Pâte sablée :  
- 195 g de farine**  
**- 20 g de sucre en poudre**  
**- 35 g de sucre glace**  
**- 20 g d'amandes en poudre**  
**- 90 g de beurre**  
**- 1 œuf  
Sauce au chocolat :  
- 165 g de chocolat noir**  
**- 165 g de chocolat au lait**  
**- 100 g de crème fraiche**  
**- 3 œufs**  
**- 2 càs de vanille liquide  
Praliné feuilletine :  
- 270 g de Pralinoise®**  
**- 30 g de crêpes dentelles Gavotte®**  
**Glaçage :  
- 125 g de chocolat noir à 75%**  
**- 60 g de beurre**  
**- Poudre de cacao**  
 **1 moule ou 1 cercle à tarte de 26 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 160°C**

**La pâte sablée :**  
Vous la ferez en suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/?p=72487).  
Garnir le moule.  
[**Lester la pâte**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) et faire cuire à blanc pendant 15 minutes.  
Retirer le lestage et laisser cuire encore 5 minutes.

**Le praliné feuilletine :**Faire ramollir le chocolat praliné au micro-ondes pendant quelques secondes ou au bain-marie.  
Écraser les gavottes® et les mélanger au chocolat.  
Étaler cette pâte sur le fond de tarte.  
**La sauce au chocolat :**Mettre dans un saladier la crème et les deux chocolats et porter à ébullition par petites séquences au micro-ondes (ou à la casserole).  
Remuer pour faire fondre le chocolat et lisser le mélange.  
Ajouter la vanille liquide et les œufs en fouettant pour obtenir une préparation homogène.  
Verser cette sauce sur le fond de tarte.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Laisser refroidir puis laisser prendre au réfrigérateur pendant au-moins deux heures.  
**Le glaçage :**Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes ou au bain-marie.  
Lorsqu'il est bien lisse, l'étaler sur la tarte très froide.  
Laisser durcir au réfrigérateur.  
J'ai saupoudré d'un voile de cacao juste avant de servir.