 **Tarte framboises-pralines roses**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Pâte sablée à l'amande :**
**- 185 g de farine**
**- 25 g d'amandes en poudre**
**- 25 g de sucre en poudre**
**- 50 g de sucre glace**
**- 110 g de beurre**
**- 1 œuf**
**Confit de framboise :**
**- 2 feuilles de gélatine (4g)**
**- 190 g de framboises**
**- 75 g de sucre en poudre
Mousse blanc-manger aux pralines :
- 1 feuille de gélatine (2g)**
**- 80 g de lait**
**- 75 g de pâte d'amande**
**- 45 g de pralines roses concassées**
**- 150 g de crème liquide très froide**
**Décor :**
**- quelques pralines concassées**

**1 cercle à tarte de 22 cm de diamètre**
**Préchauffage du four à 160°C** 

**La pâte sablée à l'amande :**
À préparer suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-sablee-kayser/), avec les proportions données.
Étaler la pâte au rouleau entre deux feuilles de papier film et en garnir le cercle à tarte.
Couvrir et remettre au frais pendant une heure.
[**Lester la pâte**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) suivant la méthode que vous préférez
Faire cuire pendant 20 minutes.
Retirer le lestage et remettre au four pendant 20 minutes.
Laisser refroidir avant de décercler et de poser le fond de tarte sur le plat.
**Le confit de framboise :**
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.
Mettre les framboises dans une casserole et faire chauffer à chaleur douce.
Ajouter le sucre.
Porter à ébullition, puis laisser "compoter" à frémissement pendant 20 minutes.
Retirer de la chaleur, ajouter la gélatine essorée et bien remuer pour la dissoudre.
Verser le confit sur le fond de tarte.
Laisser tiédir puis placer au réfrigérateur pendant au-moins 1 heure.
**La mousse blanc-manger aux pralines roses :**
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.
Mettre dans une casserole, le lait, la pâte d'amande en dés et les pralines concassées.
Porter à frémissement en remuant, jusqu'à ce que pâte d'amande et pralines soient fondues.
Incorporer la gélatine essorée.
Mixer rapidement au mixeur plongeant pour briser les éventuels gros morceaux d'amandes.
Laisser tiédir.
Monter la crème liquide très froide en chantilly, puis l'incorporer délicatement à la crème précédente.
**Le décor :**
Dresser la mousse aux pralines en spirale sur le confit de framboise ou comme moi, l'étaler à la spatule.
Laisser prendre au réfrigérateur pendant au-moins 1 heure.
Avant de servir, déposer quelques pralines concassées.