**Tarte aux pralines**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/07/Tarte-aux-pralines-IMG_5801_34422.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La pâte :  
- 250 g de farine**  
**- 20 g de sucre**  
**- 125 g de beurre**  
**- 2 càs d'eau**  
**- 1 œuf**  
**la garniture :**  
**- 250 g de** [**pralines**](http://recettes.de/pralines) **roses**  
**+ quelques unes pour le décor**  
**- 250 g de crème fleurette  
  
1 moule à tarte de 35 cm x 10 ou de 30 cm de diamètre ou encore de 20 cm de côté**  
**Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

**La pâte :**Préparer la pâte comme dans la recette de base [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/ma-pate-sablee/).  
L'étaler au rouleau et en foncer le moule.  
Piquer à la fourchette.  
Lester la pâte en suivant la méthode que vous voulez, voir [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/).  
Enfourner pour 20 minutes.  
Retirer le papier et le lest et remettre le fond de tarte dans le four pour 5 à 10 minutes.  
Laisser tiédir puis déposer délicatement le fond de tarte sur le plat de service.  
**La garniture :**  
Concasser les pralines : Moi je les ai passées au mixeur.  
Les déposer dans une casserole avec la crème liquide et porter à ébullition.  
Laisser cuire pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les pralines soient bien fondues et que le mélange épaississe un peu.   
Verser l'appareil sur le fond de tarte.   
Laisser refroidir puis garder au frais pour que la crème durcisse.