



# PETITES TARTES PRALINÉES FERRERO ROCHER

Temps: 1h    Personnes: 6 Personnes    Difficulté: ●●● Difficile

## Les ingrédients

### POUR LA PÂTE SABLÉE

Farine	130g
Sucre glace	45g
Poudre d'amande	15g
Sel	1g
Œuf battu	½
Beurre mou	65g

### POUR LA GANACHE MONTÉE PRALINÉ

Crème liquide entière	220g +110g
Feuilles de gélatine	2
Chocolat blanc ivoire	95g
Pâte praliné	100g

### POUR LA GANACHE CHOCOLAT

Crème liquide entière	100g
Beurre mou	40g
Chocolat 70%	70g
Chocolat au lait	30g

## Petites tartes pralinées Ferrero Rocher ~ la préparation

### 1. Ganache montée au praliné :

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Faites fondre le chocolat blanc. En parallèle, faites chauffer les 220g de crème liquide. Ajoutez les feuilles de gélatine essorées à la crème chaude. Réalisez une émulsion : ajoutez la crème chaude au chocolat fondu en 3 fois en mélangeant énergiquement à la maryse.
- Ajoutez le reste de crème liquide entière froide et la pâte de praliné. Lissez au mixeur plongeant, couvrez et laissez prendre au frais pendant 12h.

### 2. Préparation des fonds de tarte :

- Coupez le beurre en petits morceaux puis laissez-le revenir à température ambiante (si besoin mettez-les quelques secondes aux micro-ondes à 500W, mais attention il ne doit surtout pas fondre).
- Mettez la farine, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et le beurre dans le bol du robot pâtissier.
- Mélangez à la feuille jusqu'à ce que le mélange soit bien sablé. Ajoutez l'œuf battu et mélangez à nouveau jusqu'à ce la pâte commence à former une boule.
- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson sur 3mm d'épaisseur. Laissez la pâte prendre au frais pendant 30mn avant de la disposer dans 6 cercles de 6cm de diamètre.
- Remettez les fonds de tarte au frais pendant que le four préchauffe à 180°. Puis enfournez les fonds de tarte pendant 12mn puis décerlez et ré-enfournez pour 3-4mn de plus pour que les bords dorent.

### 3. Dressez les petites tartes :

- Préparez la ganache chocolat : Faites fondre les 2 chocolats. En parallèle, faites chauffer la crème liquide. Réalisez une émulsion : ajoutez la crème chaude au chocolat fondu en 3 fois en mélangeant énergiquement à la maryse.
- Etalez une cuillère à soupe de praliné dans chaque fonds de tarte puis laissez prendre au congélateur.
- Laissez un peu refroidir la ganache avant de la verser

sur le praliné dans les fonds de tarte puis laissez prendre 1h au réfrigérateur.

- Sortez la ganache montée au praliné et montez la en crème fouettée avec le robot pâtissier comme une chantilly. Pochez-la sur chaque petite tarte sur la ganache bien prise à l'aide d'une douille cannelée.
- Surmontez le tout d'un Ferrero Rocher.