



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
Oeuf 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'oeuf 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.