



## **Petites tartes pralinées Ferrero Rocher**

Niveau de difficulté : difficile

Temps de préparation : 1 heure

Recette pour 6 personnes

### **Ingrédients**

*Pour la pâte sablée*

- 130 g de farine
- 45 g de sucre glace
- 15 g de poudre d'amande
- 1 g de sel
- 65 g de beurre mou
- ½ œuf battu

*Pour la ganache montée praliné*

- 220 g + 110 g de crème liquide entière
- 2 feuilles de gélatine

- 95 g de chocolat blanc ivoire
- 100 g de pâte praliné

#### *Pour la ganache chocolat*

- 100 g de crème liquide entière
- 40 g de beurre mou
- 70 g de chocolat 70%
- 30 g de chocolat au lait

### **Ganache montée au praliné**

1. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
2. Faites fondre le chocolat blanc. En parallèle, faites chauffer les 220 g 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.
3. Ajoutez le reste de crème liquide entière froide et la pâte de praliné. Lissez au mixeur plongeant, couvrez et laissez prendre au frais pendant 12 h.

### **Préparation des fonds de tarte**

1. 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).
2. Mettez la farine, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et le beurre dans le bol du robot pâtissier.
3. 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.
4. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson sur 3 mm d'épaisseur. Laissez la pâte prendre au frais pendant 30 mn avant de la disposer dans 6 cercles de 6 cm de diamètre.

5. Remettez les fonds de tarte au frais pendant que le four préchauffe à 180°. Puis enfournez les fonds de tarte pendant 12 mn puis décerclez et ré-enfournez pour 3-4mn de plus pour que les bords dorent.

### **Dressez les petites tartes**

1. 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.
2. Etalez une cuillère à soupe de praliné dans chaque fonds de tarte puis laissez prendre au congélateur.
3. Laissez un peu refroidir la ganache avant de la verser sur le praliné dans les fonds de tarte puis laissez prendre 1h au réfrigérateur.
4. 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.
5. Surmontez le tout d'un Ferrero Rocher.