

Tarte aux pralines

Ingrédients

100g de beurre pommade
500g de farine
4 cuillères à soupe de sucre
3 œufs
180ml d'eau
1 sachet de levure de boulanger
200g de pralines
15cl de crème fraîche

Je fais la pâte dans une machine à pain, mettre les ingrédients dans cet ordre :

Eau + œufs + beurre + farine + sucre + levure

Puis je choisis le programme « pâte »

La quantité de pâte donne une grosse brioche ou deux tartes

Une fois prête, étaler la pâte sur un papier sulfurisé posé directement sur la plaque de cuisson et la laisser reposer $\frac{1}{2}$ heure recouverte d'un linge propre

Mélanger les pralines concassées et la crème et recouvrir la pâte, faire cuire 20min à 180°.

On peut faire la même chose avec 50g de beurre fondu, mélangé à 100g de sucre roux, ce qui donne une tarte au sucre.

Ou laisser la brioche nature dans ce cas cuire 40min à 160°.