

## *La tarte praliné noisette*



*Pour une tarte de six personnes*

### **Pâte sucrée :**

150g beurre  
1g fleur de sel  
100g sucre glace  
25g poudre de noisette  
50g œuf  
250g farine

*Sabler le beurre avec les poudres.  
Ajouter les œufs en une fois, mélanger.  
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange.  
Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur.*

### **Crème frangipane noisette :**

50g sucre  
50g poudre de noisette  
50g beurre  
50g œufs  
200g crème pâtissière

*Réaliser une crème d'amande en mélangeant le sucre, la poudre de noisette et le beurre, puis les œufs.  
Ne pas trop travailler la crème pour éviter d'incorporer trop d'air.  
Lisser la crème pâtissière froide, mélanger les deux crèmes, puis garnir la tarte.*

### **Confit praliné :**

90g crème UHT  
120g praliné amande 50%  
20g pâte pure amande 100%  
0.5g fleur de sel

*Faire bouillir la crème.  
Verser sur le praliné et la pâte pure amande.  
Ajouter le sel.  
Mixer.*

### Ganache montée noisette :

100g crème  
13g glucose  
13g trimoline  
110g couverture Opalys  
200g crème  
50g pure pâte de noisette

Chauffer la crème avec le glucose et la trimoline.  
Ajouter la crème à 60°C sur la couverture fondue, réaliser une émulsion. Ajouter le reste de la crème et la pâte de noisette.  
Laisser reposer une nuit au réfrigérateur, monter et utiliser.  
Mouler une partie de la ganache dans les moules, utiliser le reste pour lisser les tartes.

### Appareil à pistolet lait :

150g couverture lactée  
150g beurre de cacao

Fondre les ingrédients la couverture et le beurre de cacao à 45°C et mixer.  
Pulvériser.

### Noisettes caramélisées :

100g noisette  
30g sucre  
10g eau  
3g beurre mycryo

Torréfier les noisettes au four à 165°C.  
Cuire le sucre et l'eau en caramel clair, ajouter les noisettes torréfiées chaudes, mélanger avec le caramel, ajouter le beurre mycryo puis couler sur marbre et séparer les noisettes.  
Laisser refroidir puis poudrer or.

### Montage :

Etaler la pâte sucrée à 3mm, foncer la tarte dans un moule de 16cm de diamètre.

Réserver la tarte au réfrigérateur.

Réaliser la crème frangipane, pocher à l'aide d'une douille unie d'un centimètre dans le fond de tarte.

Cuire les tartes à 165°C au four ventilé pendant environ 25 minutes.

Laisser refroidir et pocher un fond de confit de praliné, réserver au réfrigérateur.

Lisser la tarte avec la ganache noisette.

Pulvériser le disque de ganache montée surgelé avec un appareil à pistolet lacté.

Déposer le disque sur la tarte, décorer avec des demi-noisettes caramélisées et poudrées or tout autour de la tarte.

