

Pâte sablée aux pralines roses

Ingrédients (pour 1 tarte de 28 cm de diamètre) :

- 125 g de farine,
- 85 g de beurre ramolli (salé de préférence),
- 60 g de pralines roses,
- 1 jaune d'œuf.

Préparation : 5 min. Repos : 1 heure à 1 nuit. Cuisson à blanc : 15 min.

Broyer les pralines roses en poudre.

Dans une grande jatte, mélanger rapidement tous les ingrédients. Travailler un minimum pour éviter que la pâte ne durcisse. Laisser reposer au réfrigérateur, 24 heures si possible.

Remarques : La préparation de cette pâte sablée peut aussi se faire dans le bol du mixeur, de préférence la veille de son utilisation.