TARTE A LA PRALINE

Atelier Lyonnais

RECETTE N° D1030	30 PORTIONS	Famille de produit Dessert

Denrées

	unités	quantités
Eléments de base		
Farine	Kg	1
Beurre	Kg	0,720
Sucre	Kg	0,125
Œufs	U	4
Sel	Kg	PM
Garniture		
Praline	Kg	1,00
Crème double	L	1,00

PM : pour mémoire
QS : quantité suffisante

Technique

Réaliser la pâte brisée, abaissée, cuire à blanc

Concasser les pralines, ajouter crème, réduire sur le feu jusqu'à la nappe

Garnir, cuire au four (180°C)

Dresser, portionner, servir