

## TARTE AUX PRALINES



Pour 8 personnes :

250 g de pralines

250 ml de crème fraîche liquide, pas trop allégée

Pâte sablée prête à cuire

Facultatif : amandes non émondées et grossièrement écrasées

Faire cuire à blanc la pâte sablée dans le moule pendant 15 mn.

Mélanger la crème et les pralines, éventuellement les amandes, dans une casserole et faire cuire à petit bouillon pendant 20/30 mn environ, en remuant sans cesse, jusqu'à obtention d'un sirop très épais.

Verser le mélange sur la pâte sablée et laisser refroidir avant de déguster.