

LA TARTE AUX PRALINES ROSES DE BOCUSE

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/tarte-praline/>

La Tarte à la Praline, un incontournable des gourmets Lyonnais

Chef : Paul Bocuse

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Tarte,

Ingrédients

Pour un moule de 21 cm de diamètre

260 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

300 grammes de Pralines Roses Pour la recette, voir ICI

300 grammes de Crème Liquide Entière 27,27 Centilitres/272,73 Millilitres

30 grammes de Glucose

*En option

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

Pour un moule de 18 cm de diamètre

191 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

220,4 grammes de Pralines Roses Pour la recette, voir ICI

220,4 grammes de Crème Liquide Entière 20,04 Centilitres/200,36 Millilitres

22 grammes de Glucose

*En option

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

Pour un moule de 23 cm de diamètre

311,8 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

359,8 grammes de Pralines Roses Pour la recette, voir ICI

359,8 grammes de Crème Liquide Entière 32,71 Centilitres/327,09 Millilitres

35,9 grammes de Glucose

*En option

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

Pour un moule de 25 cm de diamètre

368,4 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

425,1 grammes de Pralines Roses Pour la recette, voir ICI

LA TARTE AUX PRALINES ROSES DE BOCUSE

425,1 grammes de Crème Liquide Entière 38,65 Centilitres/386,45 Millilitres

42,5 grammes de Glucose

*En option

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

Instructions

Jocteur

Halles de Lyon Paul Bocuse

102 Cours Lafayette

69003 Lyon

Voici la recette en vidéo :

Le fond de tarte

1. On doit commencer par préparer la Pâte Sucrée : j'ai indiqué le poids final (260 g) mais en vérité, il vaut mieux en faire plus afin de pouvoir bien abaisser et ébarber
2. La recette est ICI
3. Une fois réalisée, cette pâte doit être placée au frais 2 heures minimum (filmer au contact avec un film alimentaire étirable) afin de la "stabiliser" (meilleure tenue à la cuisson)
4. Après ce délai, sortir du réfrigérateur, retirer le film alimentaire étirable
5. Placer entre 2 tapis silicone ou 2 papiers sulfurisés
6. Abaisser (étaler) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
7. Laisser au frais pendant au moins 1 heure

Le bord de tarte

8. Pour la suite, je vais vous laisser choisir : si vous voulez vous simplifier la vie, faites tout simplement un fond et les bords de tarte blancs (comme j'avais appris à l'école Bocuse) : il suffit d'abaisser la Pâte Sucrée (260 g) dans le cercle à pâtisserie
9. Si vous voulez une petite originalité, je vous montre comment j'ai fait le bord de tarte bicolore (mais cela n'est pas nécessaire)
10. Pour le bord de tarte blanc, il faut environ 50 g de pâte
11. Découper des bandes dans la Pâte Sucrée
12. Aidez-vous d'une règle pour tracer de belles lignes, et prévoir une largeur entre 1 cm ou 2 cm
13. Puis découper des rectangles (hauteur légèrement supérieure à la hauteur de votre moule de cuisson)
14. Pour le bord de tarte rouge, il faut environ 50 g de pâte
15. Pour la pâte colorée, prélever 50 g de pâte, à mélanger et colorer avec du colorant alimentaire comestible de couleur rouge (notez que la couleur devient plus pâle en cuisant, ne pas hésiter à prononcer la couleur)
16. Procéder de la même manière que le bord blanc : abaisser, découper des bandes (largeur de 1 cm ou 2 cm), et découper en rectangles

LA TARTE AUX PRALINES ROSES DE BOCUSE

17. Laisser reposer ces "bouts" de bord de pâte au congélateur pendant au moins 20 minutes
18. Ensuite vient le moment ludique : Sortir les rectangles du congélateur : ils doivent être durs !
19. Choix du moule : Vous verrez sur les photos que j'ai utilisé un cercle à pâtisserie (ce que je vous conseille) : dans ce cas, pas besoin de chemiser. Vous pouvez également utiliser un moule à tarte rond, avec fond, mais dans ce cas il faudra chemiser avec beurre et farine pour éviter que la tarte ne colle au moule
20. Placer ces rectangles l'un contre l'autre en "serrant", et en alternant les couleurs
21. Attention ! Ces rectangles peuvent vite devenir mous, il faut donc aller assez vite ! Arrivé à la fin du cercle, mes derniers rectangles étaient trop mous et ne pouvaient pas être utilisés, j'ai du donc les placer au congélateur afin de refaire "durcir"
22. Finir le tour, et placer au frais pendant 20 minutes
23. Pour le fond, découper un cercle. Je vous conseille d'utiliser un cercle à pâtisserie (sinon une assiette et un couteau)
24. Il va falloir contrôler la "tenue" de ce fond : trop chaud et il s'effrite, et trop froid et il sera trop rigide pour être enfoncé dans le moule
25. Pour atteindre la bonne texture qui soit assez molle mais pas cassante, il faut laisser au frais, sortir, et attendre un peu
26. Lorsque la bonne texture est atteinte, enfoncer dans le moule (qui attendait au frais)
27. Ensuite placer au frais. Vous pouvez voir que les rectangles "dépassent" du moule, mais c'est en fait voulu. Pendant le refroidissement, la pâte se retracte un peu, je préfère donc ébarber après refroidissement
28. Je laisse au frais 2 heures, cela semble long, mais cela permet une meilleure cuisson à blanc
29. Puis, après 2 heures, sortir du frais, et ébarber avec un petit couteau au bord du moule

Cuisson à blanc

30. Prêts pour la cuisson ! Que vous ayez choisi(s) la méthode facile de fond de tarte uniforme blanc ou plus compliquée comme je viens de vous montrer, il va falloir cuire à blanc
31. Pour cela, il existe plusieurs techniques de cuisson à blanc (j'ai choisi celle avec remplissage)
32. Les méthodes détaillées pour cuire à blanc sont ICI
33. Après cuisson, faire un peu refroidir et retirer du moule, puis faire refroidir à température ambiante sur une grille
34. Une fois le fond de tarte refroidi, égaliser les bords avec une microplane ou à l'aide d'une passoire

La crème épaisse à la praline

35. On va avoir besoin de Pralines Roses (300 g) : vous pouvez les acheter bien sûr, ou si comme moi vous devez les faire (ou aimez tout faire) : La recette est ICI
36. Si vous avez des Pralines Roses entières, il faut les concasser : Je les ai "cassées" avec un robot à lame ('robot coupe') (sinon utiliser un couteau)
37. Il existe également des pralines concassées dans le commerce, prêtes à l'emploi ! A l'école Bocuse, on avait utilisé un produit de G. Detou

G DETOU

LA TARTE AUX PRALINES ROSES DE BOCUSE

12 Rue du Plat
69002 Lyon
France

G DETOU
[article]
58 Rue Tiquetonne
75002 Paris
France

38. Dans une casserole, placer la Crème Liquide Entière (300 g ou 27,27 Centilitres/272,73 Millilitres), le Glucose (30 g) et les Pralines Roses (300 g)
39. J'ajoute également l'Extrait d'Amandes amères (Quelques gouttes) (ce qu'on n'avait pas fait en classe)
40. Cuire à feu faible/moyen, en remuant avec une spatule
41. L'important est de cuire à feu doux, sans cesse de vanner (remuer), et de contrôler la température
42. Vous pouvez également corriger la couleur et ajouter un peu de colorant comestible rouge pour une couleur plus prononcée si vous le souhaitez
43. Contrôler la température : A l'école, on nous avait conseillé d'atteindre 107 C, mais personnellement, je préfère contrôler la texture visuellement
44. En cuisant, la crème épaissit
45. Pour contrôler la texture : ce que je fais, c'est de mettre une petite quantité dans une assiette, de mettre au frais, et de juger après 1 minute que la crème est assez épaisse (mais pas trop non plus)
46. La texture idéale est assez épaisse (elle doit tenir et ne pas être liquide), mais pas trop prise non plus (sinon elle ne sera pas agréable à manger)
47. Lorsque la bonne consistance est atteinte, verser dans le fond de tarte
48. Etaler