

Tarte aux Figues et Pralines Roses

Mise en œuvre pour 20 desserts

- **Réaliser la Crème Pâtissière NESTLÉ Docello™** selon le mode d'emploi de la recette plus crémeuse : 50 cl de lait et 50 cl de crème liquide.
- **Détailler 20 rectangles** de 6 cm sur 12 cm dans 1 kg de pâte sucrée, les dorer au jaune d'œuf et les cuire au four à 180°C pendant 20 minutes environ.
- **Lisser la crème pâtissière** refroidie au fouet, y ajouter 30 cl de crème montée bien ferme et des pralines roses concassées. Coucher la crème pâtissière allégée sur les rectangles de pâte sucrée.
- **Disposer des lamelles de figues blanches et noires** sur la pâtissière, les saupoudrer de brisures de pralines roses. Faire tiédir quelques secondes à la salamandre.



Accompagnement possible :

Figue rôtie au Porto ou quenelle de glace.

