

suite101.fr

Date : 16/05/13

Recette de tarte duo rhubarbe et pralines, facile et rapide

Chantal Dumont



Le subtil parfum de la rhubarbe, sa délicate acidité, rehaussé, adoucit, par de belles pralines rouges sucrées.

Un dessert de choix, unique, à cuisiner en dessert, pour le plus grand plaisir de tous. L'alliance de la praline avec le légume de saison la rhubarbe est parfaitement délicieuse et originale.

Origine de la **praline** et utilisations dans les desserts

La praline fut inventée au 17ème siècle, du temps de Louis XIII dans les cuisines du maréchal Duplessis-Praslin, d'où vient d'ailleurs son appellation. Ce serait un sommelier du maréchal qui aurait inventé cette sucrerie. De l'historique de la **maison Mazet**, confiseur de luxe, on apprend que Clément Jaluzot est le véritable inventeur des pralines. Après son service auprès du maréchal, le confiseur s'installa à **Montargis** pour vendre ses pralines.

Le dessert aux pralines le plus connu est Savoyard : le gâteau brioche de Saint-Genix, généreusement garni de ces petits **bonbons** roses. Sinon, en dessert on les retrouve dans la tarte aux pralines, dans des meringues aux pralines, ou dans le blanc de certaines îles flottantes.

Évaluation du site

Ce site participatif diffuse des articles concernant l'ensemble des thèmes de l'actualité.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 9

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

