

Recette Succès au praliné



LES FONDS :

5 BLANCS D'OEUFS EXTRA FRAIS,
20 GRAMMES DE SUCRE VANILLÉ,
170 GRAMMES DE SUCRE SEMOULE,
90 GRAMMES DE SUCRE GLACE,
90 GRAMMES D'AMANDES EN POUDRE,
4 CUILLÈRES À SOUPE DE LAIT ENTIER.

CRÈME AU PRALINÉ :

60 GRAMMES DE PÂTE PRALINÉE.
25 CL DE CRÈME ANGLAISE.
250 GRAMMES DE BEURRE POMMADÉ.

FINITION :

80 GRAMMES D'AMANDES HACHÉES LÉGÈREMENT DORÉES AU FOUR ET REFROIDIES,
100 GRAMMES DE SUCRE GLACE.

Préparation de la recette Succès au praliné

Les fonds :

Préchauffer le four à 150°C th 5.

Monter progressivement en neige les blancs d'oeufs en ajoutant à mi-parcours le sucre vanillé.

Mixer ou tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes.

Mélanger le mélange obtenu au sucre semoule. Puis, ajouter le lait.

Il faut obtenir une sorte de pâte.

Y ajouter 1/4 des blancs pour assouplir l'appareil.

Puis, verser le tout dans les blancs en incorporant délicatement à la maryse.

Dessiner 2 cercles identiques de 20 cm de diamètre au crayon sur une feuille de

papier siliconé.

Retourner la feuille.

La poser là sur une plaque de cuisson.

Dresser en spirale avec la poche à douille 2 cercles de 20 cm de diamètre environ.

Les saupoudrer de sucre glace.

Les faire cuire 70 minutes à 150° ou th 5 en inversant la plaque à mi-cuisson.

Retirer le papier et égaliser les cercles encore tièdes à l'aide de ciseaux.

Ces fonds se gardent 15 jours dans une boîte hermétique au sec

La crème au beurre au praliné :

Mélanger au robot le beurre pommade et le praliné à l'aide de la feuille.

Pour obtenir un appareil homogène.

Incorporer petit à petit la crème anglaise en mixant à petite vitesse.

Toute la crème anglaise ne sera pas forcément nécessaire.

Arrêter en arrivant à une consistance "pommade".

La finition :

Poser un fond de succès sur un disque en carton.

Le garnir avec la moitié de la crème.

Le recouvrir avec le deuxième fond en appuyant légèrement.

Masquer le dessus et le tour avec le reste de crème.

Poser une grille à pâtisserie sur le gâteau.

Le saupoudrer abondamment de sucre glace.

Retirer la grille.

Le réserver au frais 1 heure.

Puis, appliquer les amandes hachées tout autour.

Servir à température.

Les Conseils de Pierre.

L'idéal est de le conserver dans une pièce fraîche, pas au réfrigérateur et de le faire au moins la veille.

Rappel pour la crème anglaise :

1/8 l de lait, 1/8 l de crème fleurette entière, 3 jaunes d'oeufs, 1/2 gousse de vanille de Tahiti et 40 grammes de sucre semoule.