



Bavaise praliné

Ingredients

Biscuit noisette

100g de beurre
2 oeufs
6g de levure chimique
40g de lait
60g de poudre de noisettes
40g de farine
40g de sucre

Croustillant praliné

160g de pralinoise
80g de gavottes

Mousse pralinée

4 jaunes d'oeuf
30g de sucre
180g de pralinoise
280g de lait
3 feuilles de gélatine
260g de crème liquide entière
du pralin

Biscuit noisette

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine, la poudre de noisette et la levure 30s/vitesse 3

Verser la pâte à l'intérieur du cadre sur une plaque à gâteaux munie de papier cuisson

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir

Croustillant praliné

Faire fondre la pralinoise au micro onde et ajouter les crêpes émiettées, bien mélanger.

Etaler la préparation sur le biscuit noisette, à l'intérieur du cadre et mettre au congélateur 30 minutes

Mousse pralinée

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait et la pralinoise 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Verser la mousse à l'intérieur du cadre et mettre 3h au congélateur

Saupoudrer de pralin et enlever le cadre délicatement
