



Bavaois praliné

Ingredients

Biscuit noisette

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

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 180C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine, la poudre de noisette et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu la pâte.

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

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir

Croustillant praliné

Faire fondre la pralinoise au micro onde et ajouter les copeaux miettes, bien mélanger.

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

Mousse pralinée

Mettre la gélatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappes la cuillère, puis ajouter la gélatine sors hors du feu ainsi que la pralinoise

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Verser la mousse l'intrieur du cadre et mettre 3h au conglateur

Saupoudrer de pralin et enlever le cadre dlicatement
