




Succès Praliné amandes & noisettes

Pour 4 petits Succès ou un grand.  45 mn  18 mn  Moyen

Ingrédients

Pour la dacquoise noisette :

- 150 g de poudre d'amande complète
- 100 g de sucre glace
- 5 blancs d'œufs
- 40 g de sucre

Pour la crème pâtissière :

- 220 g de lait
- 50 g de jaunes d'œufs
- 20 g de sucre
- 25 g de farine de banane verte

Pour la crème mousseline praliné :

- la crème pâtissière
- 150 g de beurre pommade
- 75 g de purée d'amandes complète
- 75 g de purée de noisettes
- 50 g de sucre



Préparation

- > Mettez le lait à bouillir.
- > Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajoutez la farine de banane.
- > Versez le lait sur la préparation puis mettez le tout dans une casserole et faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- > Versez la crème pâtissière dans un récipient, filmez au contact pour qu'elle ne se dessèche pas puis réservez, la crème doit revenir à température ambiante.
- > Préchauffez votre four à 170°C.
- > Dans un récipient, tamisez la poudre d'amande, la farine de banane et le sucre glace.
- > Montez les blancs en neige avec le sucre en poudre et incorporez-les très délicatement à la préparation.
- > Placez le tout dans une poche munie d'une douille 10.
- > Pochez 2 disques de pâte de 20 à 22 cm de diamètre ou 8 petits. Saupoudrez de sucre glace.
- > Enfournez 15 à 18 minutes en surveillant la coloration. Laissez refroidir.
- > Travaillez le beurre pour qu'il ait une texture de pommade, ajoutez le sucre puis la purée d'amandes et de noisettes et fouettez le tout. Ajoutez petit à petit la crème pâtissière. Cette opération peut se faire au batteur électrique ou au robot, votre crème n'en sera que plus aérée.
- > Versez la crème dans une poche à douille munie d'une douille lisse puis placez au réfrigérateur 1h30. Pochez la crème mousseline en recouvrant entièrement un premier disque de dacquoise.
- > Recouvrez avec un second disque.
- > Saupoudrez d'un peu de sucre glace puis décorez avec quelques amandes effilées préalablement grillées.