



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
3feuilles de gélatine
260g de crème liquide entière
du pralin

Biscuit noisette

Préchauffer le four à 180°C

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 à la pâte.

Verser la pâte à l'intérieur du cadre sur une plaque à génoise 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.

Étaler 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 .

Faire chauffer le lait.

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

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

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
