

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

Biscuit noisette

Prchauffer le four 180C

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

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

Verser la pte l'intrieur du cadre sur une plaque gnoise munie de papier cuisson

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir

Croustillant praliné

Faire fondre la pralinoise au micro onde et ajouter les crpes miettes, bien mlanger.

Etaler la prparation sur le biscuit noisette, l'intrieur du cadreet mettre au conglateur30 minutes

Mousse pralinée

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et la pralinoise6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 3.

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