

Bavarois 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

Prchauffer 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 mlanger.

Incorporer le beurre fondu la pte.

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 cadre et mettre au conglateur30 minutes

Mousse pralinée

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

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

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore 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