

Crème mousseline au praliné

<http://www.uneplacepourledessert.com>

La pâte de praliné

N'hésitez pas à préparer la pâte de praliné en grande quantité. La pâte de praliné se conserve au réfrigérateur quelques mois.

Pendant la phase de réalisation de la pâte de praliné, vous allez d'abord obtenir une poudre plus ou moins grossière de caramel, amande et noisette: **Le pralin**.

Mettez-en de côté pour agrémenter vos cookies et autres desserts.



Ingrédients

Crème pâtissière

50 cl de lait
4 jaunes d'oeufs
1 gousse de vanille
100 g de sucre semoule
30 g de fécule de maïs

Pâte de pralinée

125 g de noisette
125 g d'amande
150 g de sucre
20 g d'eau

crème mousseline au praliné

1/2 L de crème pâtissière (précédente)
2 x 125 g de beurre
125 de pâte de praliné (précédente)*
5 cl de rhum

**Garder le reste de praliné dans un pot au réfrigérateur*

Réalisation

Crème pâtissière

Verser le lait dans une casserole et chauffer à feux doux. Ouvrir la gousse de vanille en deux et gratter les graines. Ajouter graines + gousse dans la casserole avec la moitié du sucre (50g). Porter à ébullition. Laisser la gousse infuser 20 minutes pour un meilleur parfum. Enlever la gousse et remettre alors à

<http://www.uneplacepourledessert.com>

ébullition. Dans un grand bol, battre les jaunes d'œufs avec le reste du sucre (50g) jusqu'à blanchiment. Ajouter la farine tamisée ou la fécule toujours en fouettant. Le mélange doit être lisse. Verser progressivement une partie du lait bouillant en remuant pour délayer le mélange. Verser ce mélange obtenu dans la casserole en l'incorporant au reste du lait. Remettre à cuire deux à trois minutes sans cesser de remuer avec le fouet.

Pâte de praliné

Verser le sucre et les fruits secs dans une poêle. Mettre sur feu moyen afin de faire fondre le sucre en caramel. Mélanger régulièrement. Arrêter la cuisson lorsque le caramel enrobe les fruits secs. Verser le tout sur une feuille de papier sulfurisé et laisser refroidir. Concasser en morceaux et verser dans le bol d'un robot muni d'une lame. Mixer à vitesse moyenne en vous arrêtant de temps en temps. Au début, vous obtenez une poudre : **le pralin** (en mettre de côté pour garnir vos Paris-Brest au lieu d'amandes effilées, pour la réalisation des cookies et autres gâteaux...)



Au fur et à mesure, la poudre va s'humidifier (l'huile contenue naturellement dans les fruits secs va sortir) : vous obtenez une pâte grasse et granuleuse : **le praliné** ou **pâte de praliné**



Crème mousseline au praliné

Incorporer dans la crème bouillante précédente la première partie du beurre (découpé en parcelles) à l'aide du fouet. Débarrasser ensuite la crème dans un plat et laisser refroidir à température ambiante (filmer pour éviter l'apparition de peau). Crémer la seconde partie du beurre au batteur avec le praliné. Mélanger la crème pâtissière et le beurre praliné. Poursuivre en fouettage à petite vitesse, puis accélérer durant 4 à 5 minutes pour que la crème devienne lisse et homogène (son volume va doubler). Parfumer votre crème avec le rhum.

