

# Crème praliné

## Ingrédients pour le praliné

- 100 g de noisettes
- 100 g d'amandes
- 130 g de sucre

## Ingrédients pour la crème

- 4 jaunes d'œufs
- 60 g de sucre
- 30 g de maïzena
- 310 g de lait
- 2 feuilles de gélatine
- 120 g de beurre
- 160 g de praliné

## Préparation des fruits secs

Préchauffer le four à 180°C, et y faire torréfier amandes et noisettes 15 minutes.

Laisser refroidir puis retirer la peau de noisettes (étape non indispensable mais garder la peau donne un résultat plus amer).

## Préparation du caramel à sec

Verser le sucre en **3 fois** dans une **casserole** : **faire fondre le sucre** avant chaque ajout.

Jusqu'à **obtenir** un joli **caramel** à sec.

Attention : plus il sera **foncé**, plus le résultat sera **amer**.

## Préparation du praliné

Hors du feu : ajouter **amandes** et **noisettes** et laisser **refroidir**.

Verser le tout sur du **papier sulfurisé** ou un **tapis en silicone**. **Laisser refroidir**.

**Casser** en morceaux et placer dans le **mixeur**. Mixer en **augmentant** la **vitesse** petit à petit.

On obtient dans un premier temps de la poudre de pralin. Continuer à **mixer**.

Jusqu'à **obtenir** une **pâte** : le praliné est prêt !

Utiliser de suite ou conserver à température ambiante

## De la crème

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

**Fouetter** ensemble les **jaunes** et le **sucré**, jusqu'à ce que le mélange **blanchisse**.

**Ajouter** la **maïzena**, mélanger jusqu'à obtenir un **mélange homogène**.

Porter le lait à **ébullition**, puis en **verser** un **tiers** sur le mélange **jaunes-sucré-maïzena**.

**Remuer** à l'aide du fouet. Reverser le tout dans la casserole en raclant bien les parois du bol.

Mettre à feu moyen-fort et **mélanger sans cesse** avec le fouet.

Jusqu'à obtenir une crème consistante : le **fond se détache de la casserole**.

Ajouter le **beurre** et le praliné, mélanger au **fouet** jusqu'à obtenir une **crème**

**homogène**.

Verser la crème pâtissière dans un récipient assez large, **filmer au contact** et laisser **refroidir** à **température ambiante**.

Lorsque la **crème** est bien **froide**, la placer dans le bol du robot, installer le **fouet**.

Faire tourner à vitesse **max** environ **5 minutes**, la crème va s'éclaircir. Jusqu'à obtenir une **crème** bien **ferme**.

△ Si la crème n'est pas bien froide, elle n'aura pas une texture suffisamment ferme et ne pourra pas monter.