

Le Succès praliné

Temps de préparation : 1h
Temps de cuisson : 20 min
Nombre de parts : 8

Le Biscuit Succès

Ingrédients:

- 35 g de sucre semoule
- 160 g de blancs d'œufs
- 130 g de sucre glace
- 130 g de poudre d'amande (ou moitié poudre d'amande, moitié poudre de noisettes)
- 35 g de farine
- Un peu de sucre glace pour saupoudrer sur le biscuit avant cuisson



Procédé:

Préchauffer le four à 180 degrés, en chaleur ventilée.

Mettre le sucre en poudre dans les blancs d'œufs et monter une meringue assez ferme.

Tamiser ensemble la poudre d'amande, la farine et le sucre glace et l'incorporer en trois fois dans la meringue dans un mouvement délicat afin de ne pas faire retomber les blancs.

Mettre la pâte dans une poche à douille munie d'une douille ronde unie de 10 mm.

Prendre une feuille de papier sulfurisé et à l'aide d'un cercle de 20 cm qui servira de gabarit, tracer le contour du cercle.

Retourner la feuille de papier sulfurisé afin que la trace au stylo soit de l'autre côté (et ne touche pas le biscuit).

On poche du centre vers l'extérieur, en escargot. Appuyer sur la poche en levant bien cette dernière, en laissant tomber le boudin sur la feuille, et tourner de façon à réaliser l'escargot.

Saupoudrer de sucre glace le biscuit ainsi poché. Attendre quelques instants que la première couche de sucre glace fonde, puis saupoudrer à nouveau de sucre glace pour le rendre croustillant à la cuisson.

Enfourner pour 20 minutes.

Crème au beurre pralinée

Ingrédients :

- 55 g d'œufs (entier)
- 36 g de jaunes d'œufs
- 160 g de sucre semoule
- 45 g d'eau
- 240 g de beurre
- 70 g de praliné

Procédé:

Couper le beurre en dés et réserver, à température ambiante.

Mettre les œufs entiers et les jaunes dans la cuve du robot et les monter au fouet.

En parallèle, mettre l'eau et le sucre dans une casserole et faire cuire jusqu'à 121 degrés.

Attendre que le sirop ne bulle plus, baisser la vitesse du robot et verser ce sirop sur les œufs, doucement d'abord puis plus rapidement ensuite.

Remonter la vitesse du robot et fouetter l'ensemble jusqu'à ce que ça refroidisse (la température du mélange doit être de 27 degrés).

Ajouter alors le beurre petit à petit.

Si la crème graine, continuer de fouetter, et éventuellement, passer un petit coup de chalumeau de cuisine sur la cuve pour réchauffer l'ensemble.

Une fois la crème au beurre prête, rajouter le praliné et laisser tourner le robot jusqu'à ce qu'il soit parfaitement mélangé.

Montage

Placer l'un des deux cercles refroidit devant vous.

Mettre la crème au beurre dans une poche munie d'une douille de 8 mm dentelée.

Pocher d'abord l'extérieur du cercle en effectuant des rosaces, puis le centre en escargot.

Placer le second disque de biscuit succès par-dessus.

Parsemer de sucre glace le dessus du biscuit et faire la décoration de votre choix.