

Sablé Praliné, Citron

Réalisé par Marie Meunier /site michalak
<http://www.christophemichalak.com/recettes/>

Pour 8 personnes Moyen

1. Sablé

90g Beurre
35g Sucre glace
80g Farine
1g Fleur de sel

*Préchauffer le four à 170°C.
Tamiser le sucre glace et la farine.
Mélanger le beurre tempéré avec le sucre glace, la fleur de sel et la farine.
Pocher la pâte dans un cercle à tarte de 18cm de diamètre sur une épaisseur de 5mm.
Cuire à 170° environ 12mn. Réserver.*

2. Biscuit citron

80g Sucre semoule
50g d'œufs
Zeste d'un citron jaune
35g Crème épaisse
60g Farine
1g Levure chimique
20g Huile de pépins de raisin

*Dans un robot pâtissier, blanchir les œufs, le sucre semoule et les zestes d'un citron.
A l'aide d'une spatule, incorporer délicatement la crème épaisse, la farine tamisée avec la levure chimique puis l'huile de pépin de raisin.
Sur le sablé précuit, pocher la totalité du biscuit citron.
Cuire à 170° environ 12mn à 15mn.*

3. Punch citron

Jus d'un citron jaune
Pressé le citron zesté pour en obtenir le jus.

4. Bavaroise Praliné

25g Eau
½ Feuille de gélatine
55g Chocolat au lait
40g Praliné noisette
120g Crème liquide 35% UHT

*Dans un robot pâtissier, monter la crème liquide au fouet en veillant à conserver une texture souple.
Dans une casserole, chauffer l'eau et dissoudre la gélatine.
Verser l'eau gélatinée sur le chocolat au lait fondu et le praliné.
Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture*



*bien homogène.
A l'aide d'une maryse, ajouter la crème montée.
Mouler la bavaroise dans un moule silicone de 16cm de diamètre.
Stocker au congélateur.*

5. Chantilly noisette

200g Crème liquide 35%
30g Pâte de noisette
10g Praliné noisette

Mixer tous les ingrédients ensemble à l'aide d'un mixeur plongeant, puis monter la quantité souhaitée au fouet.

6. Finitions

QS Confit citron
QS Nappage neutre

*Imbiber généreusement de jus de citron frais le biscuit refroidi à l'aide d'un pinceau.
Tartiner de confit citron.
Napper la bavaroise congelée à l'aide d'un nappage transparent.
Déposer ce palet de bavaroise au centre du biscuit.
A l'aide d'une poche munie d'une douille unie n°12, dresser la chantilly noisette, ajouter quelques éclats de noisettes caramélisées et de citron confit.*