



INGRÉDIENTS

Dessert

Base croustillante riz soufflé

- 50 g de beurre
- 50 g de poudre d'amandes
- 45 g de farine
- 5 g de poudre de cacao
- 50 g de sucre
- 2 g de fleur de sel (1 pincée)
- 20 g de riz soufflé
- 20 g de beurre de cacao

Praliné

- 187 g de noisettes (moitié émondées et moitié entières)
- 187 g de sucre
- 45 g d'eau
- 1 g de fleur de sel

Crème praliné

- 85 g de beurre pommade
- 125 g de praliné
- 30 g de blanc d'oeuf
- 20 g de sucre
- 10g de sucre (ou de miel)

Dressage

- Noisettes
- Chocolat

OEUF PRALINÉ ET NOISETTES

avec le chef Samuel Müller

PRÉPARATION

Base croustillante riz soufflé

- 01.** Mélanger tous les ingrédients sauf le riz soufflé et le beurre de cacao.
- 02.** Abaisser la pâte à environ 3mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier de cuisson.
- 03.** Enfourner à 170°C pendant 20 minutes.
- 04.** Laisser refroidir.
- 05.** Mixer en ajoutant le beurre de cacao et le riz soufflé.
- 06.** Étaler de manière homogène entre deux feuilles de papier cuisson et réserver 30 minutes au réfrigérateur.
- 07.** Laisser légèrement tempérer 5 à 6 minutes puis détailler les oeufs à l'aide d'un chablon.
- 08.** Remettre au réfrigérateur et laisser durcir 30 minutes.

Praliné

- 09.** Cuire l'eau et le sucre à 110°C.
- 10.** Ajouter les noisettes et mélanger sur feux doux (le mélange va d'abord masser puis caraméliser).
- 11.** Débarrasser le praliné et laisser refroidir avant de le mixer avec la fleur de sel.



recette de l'émission du
22.03.2024



Crème praliné

- 12.** Fouetter le beurre avec le praliné précédemment réalisé et laisser monter.
- 13.** Dans un autre récipient, monter les blancs en neige en ajoutant le sucre en 3 fois. La meringue est prête lorsqu'elle fait un bec d'oiseau.
- 14.** Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation beurre-praliné en 3 fois.
- 15.** Laisser stabiliser durant 1 nuit.

DRESSAGE

- 01.** Lustrer le fond du biscuit avec du beurre de cacao fondu.
- 02.** Laisser durcir puis retourner le biscuit.
- 03.** Déposer des petites touches de crème sur le tour du biscuit.
- 04.** Napper le milieu de praliné.
- 05.** Décorer avec des noisettes et des peaux de noisettes.
- 06.** Ajouter le chocolat selon votre envie.

