



FEUILLETE CROUSTI-PRALINE LEGER



Facile

Préparation: 30 mn

Cuisson: 20 mn

Pour 6 personnes:

6 feuilles de pâte à filo

50 g de beurre doux

150 g de pâte noisette ou gianduja (voir le site Miamstagram) ou de bon chocolat au lait praliné comme le Lindt (par exemple)

125 ml de lait

125 ml de crème fleurette

2 jaunes d'œufs

10 g de sucre

2 feuille de gélatine

Le croustillant de filo:

Préchauffer le four à 180°.

Faire fondre le beurre au micro-ondes ou dans une casserole. Réserver.

Au pinceau, badigeonner une feuille de pâte filo de beurre fondu, la saupoudrer de sucre glace avant de la recouvrir d'une autre feuille et de procéder de la même façon avec une troisième feuille. Faire de même avec les 3 autres feuilles. Dans ces feuilletés de 3 feuilles d'épaisseur beurrées et sucrées, à l'emporte pièce, découper des ronds de 7 à 8 cm de diamètre.

Poser ces 18 ronds sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé, recouvrir avec une autre plaque et faire dorer quelques minutes au four. Laisser refroidir et réserver dans un endroit sec sans que les ronds se chevauchent ou en les isolant avec du papier sulfurisé.

La crème pralinée:

Au fouet, mélanger le lait, la crème, le sucre et les jaunes et les faire chauffer doucement en tournant sans cesse et en incorporant petit à petit le chocolat praliné cassé en petit morceaux. Ne pas faire bouillir. Quand la crème nappe la cuillère comme une crème anglaise, incorporer le gélatine essorée en remuant bien. Laisser refroidir avant de monter la crème en chantilly et l'incorporer avec précaution à l'appareil crémeux refroidi. Mettre dans une poche à douille et réserver au réfrigérateur environ une heure.

Montage et finition:



Poser un rond de feuilletage, le couvrir de crème posée à la poche à douille (ou à la cuillère), ajouter un rond, de la crème et terminer pas un rond.

Manipuler les feuilletés avec précaution. Déposer chaque gâteau au milieu d'une assiette et décorer avec quelques gouttes de sauce au chocolat ou même d'un coulis d'abricots.