

Entremets Succès signé Philippe Urraca

Préparation : 30 minutes

Réalisation : 35 minutes

Difficulté : ****

4 à 6 personnes

Ingrédients :

Pour le fond de succès noisettes amandes

- 3 blancs d'œufs
- 60 g sucre semoule
- 45 g poudre d'amandes
- 45 g poudre noisettes
- 35 g sucre glace
- 15 g farine

Pour la crème pâtissière

- 180 g lait
- 35 g sucre semoule
- 2 jaunes d'œufs
- 20 g Maïzena
- 20 g de beurre

Pour la crème pralinée

- 250 g pâte de praliné
- 100 g beurre pommade (beurre ramolli à température ambiante une demi-heure)

Recette

Pour le fond de succès noisettes amandes

Monter les blancs et le sucre bien fermes.

Tamiser ensemble la poudre d'amandes, de noisettes, le sucre glace et la farine.

Mélanger ces ingrédients aux blancs montés délicatement à l'aide d'une spatule.

Dresser 2 fonds de 20 cm de diamètre dans des cercles afin d'avoir des formes bien rondes sur papier cuisson. Saupoudrer le dessus d'un fond d'amandes effilées et cuire au four 190 °C environ 14 minutes.

Pour la crème pâtissière

Faire bouillir le lait, battre au fouet les jaunes avec le sucre, ajouter la Maïzena puis verser sur le lait et ramener à ébullition, rajouter le beurre et bien mélanger, verser dans un récipient

et filmer. Stocker au réfrigérateur.

Pour la crème pralinée

Monter le praliné et le beurre pommade.

Ajouter la crème pâtissière froide, finir de monter.

Sur le fond de succès, garnir à la poche en faisant des boules de crème pralinée ou en dessinant des spirales. Réserver au Réfrigérateur.

Astuces de Philippe Urraca

Pour avoir des blancs d'œufs bien lisses et non granuleux, il faut mettre tout le sucre au début avant de les monter. Le sucre va ainsi fondre et les blancs seront parfaits. Le beurre ajouté à la crème pâtissière évite d'avoir une peau sur la crème en refroidissant.

Pour alléger la crème pralinée, vous pouvez rajouter à la fin un blanc d'œuf monté avec 50 gr de sucre semoule.