



PAIN AU PRALINE



Pour 6 personnes:

Pour le biscuit:

75 g de sucre - 40 g d'amandes en poudre - 1 pincée de vanille en poudre - 40 g de fécule (ou Maïzena) - 25 g de farine - 4 jaunes d'œufs + 3 blancs d'œufs en neige (prendre de gros œufs)
2 ou 3 càs de sucre glace

Pour la crème: (recette Lenôtre à peine modifiée)

½ l de lait

6 jaunes d'œufs

120 g de sucre semoule

1 sachet de praliné ou 80 g de praliné en pot

40 g de Maïzena

Le biscuit:

Préchauffer le four à 180.°

Dans une terrine, travailler à la spatule, le sucre, les jaunes d'œufs et une pincée de vanille en poudre. Lorsque le sucre est fondu mais le mélange pas blanchi, ajouter la poudre d'amandes. Battre les blancs en neige très ferme et les ajouter à l'appareil précédent en incorporant aussi la farine et la fécule. Mélanger délicatement pour que la pâte reste bien aérée.

Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille en silicone ou beurrée et farinée, dresser la pâte avec une poche à douille (sans mettre de douille) en formant un cercle de 18 à 20 cm de diamètre. Ensuite en partant du milieu, remettre une 2^{ème} couche sans aller tout à fait jusqu'au bord. La pâte doit être plus épaisse en allant vers le centre.

Saupoudrer avec le sucre et, avec le dos d'un couteau, appuyer sur la pâte de manière à dessiner un quadrillage.

Cuire pendant 30 à 35 mn et laisser refroidir.

La crème:

Faire bouillir le lait. Pendant ce temps, battre vivement les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la Maïzena en travaillant rapidement, verser alors le lait bouillant petit à petit en fouettant sans cesse.

Lorsque le mélange est homogène, porter à ébullition et cuire environ 1 mn en remuant sans arrêt pour ne pas laisser attacher. Verser dans un saladier, laisser refroidir en couvrant la surface de la crème avec un film alimentaire.

Finition: Partager le biscuit en deux tranches avec un couteau style couteau à pain, garnir la couche inférieure avec la crème pralinée sans aller tout à fait jusqu'au bord et en lui donnant une forme bombée. Recouvrir avec la 2^{ème} couche.