

JÉSUIE AU PRALINÉ **(Recette de Louis-Bernard PUECH)**

Ingrédients pour 4 personnes :

100 de noisettes caramélisées
100 g de praliné
160 g de mascarpone
200 g de crème liquide entière
200 g de sucre glace tamisé
300 g de pâte feuilletée
50 g de blancs d'œufs
6 gouttes de jus de citron
4 quenelles de glace au café

Faire chauffer le four à 180°.

Réaliser la glace royale en émulsionnant le blanc d'œuf avec une fourchette et lui incorporant ensuite le sucre glace tamisé.

Abaisser la pâte feuilletée à 5 mm d'épaisseur et étaler sur le dessus à l'aide d'une spatule, la glace royale. Détailler ensuite dans cette pâte 4 triangles isocèles de 12 cm X 12 cm X 7, 5 cm. Réserver au froid durant 30 minutes.

Faire cuire les feuilletages dans le four ramené à 170° durant 20 minutes en surveillant attentivement la coloration. Laisser refroidir et les couper en 2 dans le sens de l'épaisseur.

Pendant ce temps monter la crème liquide au fouet et quand elle est bien ferme lui ajouter le mascarpone puis le praliné. Mettre cette crème pralinée dans une poche à douille et réserver au frais.

Recouvrir chaque fond de feuilletage de crème pralinée et déposer ensuite dessus une plaque de feuilletage à la glace royale.

Servir sur assiette entourée de noisettes caramélisées concassées et d'une quenelle de glace au café.