

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

Ingrédients pour 6 personnes :

40 g de blanc d'œuf
160 g de sucre glace tamisé
6 gouttes de jus de citron jaune
200 g de crème liquide entière
160 g de mascarpone
100 g de praliné amande/noisette (*maison de préférence*)
100 g de noisettes et amandes caramélisées grossièrement concassées
300 g de pâte feuilletée
QS de glace au café

Réaliser une glace royale en émulsionnant le blanc d'œuf avec une fourchette et en incorporant ensuite le sucre glace tamisé et les gouttes de citron jaune. La mettre au frais durant 30 minutes.

Faire chauffer le four à 200°.

Abaisser la pâte feuilletée à 6 mm d'épaisseur. Détailler ensuite dedans 6 triangles isocèles de 10 cm X 15 cm (*base et hauteur*) et étaler uniformément sur chacun d'eux de la glace royale avec une petite spatule coudée. Au besoin, vous pouvez vous aider d'un chablon triangulaire fait maison à la dimension des Jésuites, et taillé dans un carton de 2 ou 3 mm d'épaisseur. Réserver au froid durant 15 minutes.

Pendant ce temps, monter la crème liquide au fouet. Quand elle est bien ferme, lui ajouter le mascarpone puis le praliné en poudre. Mettre la crème pralinée obtenue dans une poche munie d'une douille de 12 et garder au frais.

Faire cuire les feuilletages dans le four ramené à 190° durant 30 minutes en surveillant attentivement leur coloration qui doit devenir presque brune. Les laisser refroidir à température ambiante. Ensuite, les couper en 2 dans le sens de l'épaisseur.

Garnir chaque fond de feuilletage avec la crème pralinée contenue dans la poche à douille. Parsemer éventuellement avec quelques noisettes et amandes caramélisées concassées pour donner une touche croquante à ce dessert. Enfin, recouvrir le tout avec une plaque de feuilletage à la glace royale.

Servir sur une assiette entourée du restant de noisettes et amandes caramélisées et concassées, en compagnie d'une quenelle de glace au café.