

MIGNARDISES PRALINOISE ET PÂTE D'AMANDES

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 7 mignardises :

- une plaquette de pralinoise (200 g)
- 100 g de gavottes
- 30 g de chocolat noir
- 80 g de poudre d'amandes
- 1 càc de pâte de pistache (ou 40 g de pistaches émondées non salées)
- 80 g de sucre glace
- qqs gouttes de jus de citron
- 1 blanc d'oeuf
- qqs d'huile de tournesol

Écraser les crêpes dentelles dans un saladier, faire fondre la pralinoise au micro-ondes et la verser sur les crêpes.

Mélanger et étaler la pâte obtenue sur une épaisseur d'1/2 cm sur une feuille de papier sulfurisé.

Réserver au frais.

Préparer une pâte d'amande avec 60g de poudre d'amande + 40g de sucre glace.

Moudre finement avec 3-4 gouttes de jus de citron et un peu de blanc d'oeuf.

Ajouter du blanc d'oeuf jusqu'à formation d'une boule.

Idem avec la pâte de pistache + 20g de poudre d'amande + 40g de sucre glace.

Sortir le croustillant du frigo et étaler les 2 pâtes précédentes sur environ 1/2 cm d'épaisseur.

Utiliser un petit emporte pièce (voir mes astuces) et empiler les couches croustillant/pâte/croustillant. J'ai découpé des triangles dans les chutes pour la déco.

Faire fondre le chocolat noir au micro-ondes. Ajouter quelques gouttes d'huile pour le brillant.

Étaler une fine couche au pinceau sur les croustillants et une pistache pour la déco ainsi que les triangles de pralinoise.