



## MOUSSE PRALINOISE SUR SABLE BRETON

**A savoir :** avec ces quantités, vous obtiendrez 8/10 verrines.



### Sablé breton de Philippe Conticini

Ingrédients : 125gr de farine, 175gr de beurre demi-sel pommade, 90gr de sucre glace, 2 jaunes (40gr), 80gr de poudre d'amande, 1 pincée de fleur de sel (2gr).

Battez à vitesse moyenne le sucre glace, la poudre d'amandes et le beurre mou. Quand le mélange est homogène, ajoutez les jaunes d'oeuf, la farine et, tout à la fin, la fleur de sel. Fouettez le tout une dernière fois, à vitesse élevée, pendant quelques secondes. Versez la pâte dans un cercle de 28cm de diamètre posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez 35 à 40 minutes à 170°C. Laissez refroidir complètement avant de décercler et manipulez le sablé avec délicatesse.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.



### **Mousse pralinoise**

Ingrédients : 200gr de pralinoise, 200ml + 100ml de crème liquide entière.

Coupez en petits morceaux la pralinoise et transférez-les dans un saladier. Chauffez les 200ml de crème liquide et versez-les sur le chocolat. Laissez reposer 1 minute, puis mélangez avec un fouet jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène. Laissez tiédir, puis ajoutez délicatement la crème restante montée en chantilly.

**Montage** : émiettez le sablé breton et déposez-le au fond des verrines. Couvrez avec la mousse et réservez au réfrigérateur pendant 2 heures. Avant de servir, décorez avec du chocolat noir.

