



TRANSGOURMET

INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

Diplomate praliné

- 265 g lait
- 55 g de sucre semoule
- 48 g de jaune d'œuf
- 15 g de Maïzena
- 10 g de farine de noisette
- 1 gousse de vanille
- 80 g de praliné noisette
- 500 g de crème liquide 35%

Praliné noisette

- 500 g de noisettes entières
- 250 g de sucre semoule

Pâte à chou

- 100 g de beurre
- 125 g de lait
- 125 g d'eau
- 4 pincées de sel
- 75 g de farine
- 75 g de farine de noisette
- 4 œufs
- 1 jaune d'œuf

Glaçage chocolat

- 200 g de chocolat au lait
- 200 g de beurre de cacao

Montage & finitions

- 200 g d'isomalt
- Poudre or



CASSE NOISETTE

LE DIPLOMATE PRALINÉ

Réaliser une crème pâtissière en ajoutant le praliné.
Une fois froide, alléger la crème pâtissière avec la crème fouettée.

LE PRALINÉ NOISETTE

Faire un caramel à sec. Mixer le caramel avec les noisettes torréfiées.

LA PÂTE À CHOU

Réaliser une pâte à chou, puis pocher des petits choux et cuire à 200°C pendant 15 min puis descendre la température à 180°C pendant 10 min.

LE GLAÇAGE CHOCOLAT

Faire fondre les ingrédients et glacer à 30°C.

MONTAGE & FINITIONS

Dans un moule à noisette, pocher la crème diplomate, garnir un chou de praliné et placer au centre du moule.

Refermer de crème diplomate.

Une fois congeler, glacer la noisette et soupoudrer de poudre d'or.

DRESSAGE

Faire fondre l'isomalt et à l'aide d'un emporte-pièce rond créer la coque en sucre.
Tremper le cercle dans le sucre à bonne consistance et poser sur une silpat puis tirer en soufflant dedans.

Disposer la noisette dans une assiette puis la coque en sucre par-dessus.

Recette réalisée par
DAVID GALLIENNE

Chef 1 étoile au guide Michelin
Restaurant Jardin des plumes
A Giverny (27)



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

www.transgourmet.fr