

Crèmes

Crème mousseline pralinée



25 min	15 min	10 min	0	266
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients
pour 8 personnes

**Ingrédients pour la
crème mousseline**

25 cl **Lait demi-écrémé**
 100 g **Sucre semoule**
 70 g **Farine**
 4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 65 g **Beurre**
 0.5 unité(s) entière(s)
Gousse(s) de vanille

**Ingrédients pour le
beurre de pralin**

60 g **Beurre**
 2 c. à soupe **Pâte praliné**

Étape 1

Préparation de la crème pralinée

- 1 Égrainer la gousse de vanille. Verser le lait, les graines et la gousse fendue dans la casserole. Porter à ébullition.
- 2 Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne plus clair puis ajouter la farine. Mélanger à nouveau.
- 3 Une fois que le lait bout, le verser en deux fois sur le mélange et fouetter entre chaque ajout.
- 4 Remettre le tout dans la casserole puis faire cuire sur feu doux jusqu'à ébullition. Fouetter sans cesse afin que le mélange n'accroche pas.
- 5 Une fois la pâte bien lisse, la débarrasser dans un saladier. Filmer la pâte au contact et réserver.
- 6 Verser le beurre pommade dans un saladier, le fouetter pour le détendre.
- 7 Incorporer le pralin au beurre puis fouetter. Réserver.
- 8 Verser la crème pâtissière dans le bol du robot muni du fouet. Fouetter et ajouter le beurre progressivement afin qu'il s'incorpore entre chaque ajout.
- 9 Incorporer ensuite le beurre de pralin. Battre à nouveau jusqu'à complet refroidissement. Réserver la pâte à

température ambiante.