

## **5 / CASSE NOISETTE**

### Crèmeux praliné

500 g de crème liquide  
350 g de praliné  
50 g de pâte de noisette  
100 g de couverture lait  
10 g de gélatine  
50 g d'eau froide

### Crème mousseline noisette

300 g de beurre  
80 g de praliné à la noisette  
160 g de pâte de noisette  
1200 g de crème pâtissière

Au batteur, avec le fouet, monter le beurre avec le praliné et la pâte de noisette puis ajouter la crème pâtissière. Monter à nouveau.

## **GLACAGES GOURMANDS**

300 g de couvertures ivoire / rubis / lactée / fondante  
100 g de noisettes ou amandes hachées  
sablée caramélisée  
60 g d'huile de colza

