



LE RUSSE



Pour un cadre inox de 20 x 30 cm

Le praliné maison : 125g de noisettes Piémont, 125 g d'amandes, 165g de sucre, 45g d'eau minérale, les graines d'1/2 gousse de vanille.

Torréfier à cœur les fruits secs 20 min dans le four préchauffé à 165° chaleur tournante. Réserver les amandes telles quelles et monder les noisettes. Dans une casserole à fond épais, faire un sirop avec l'eau, le sucre et les graines de vanille. Le cuire à 121°. Ajouter les fruits secs et hors du feu remuer à la spatule jusqu'à ce que le sucre cristallise et que le mélange sable. Reporter le tout sur feu moyen, en remuant constamment et soigneusement jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré. Verser alors le mélange sur un tapis en silicone et laissez durcir et refroidir à température ambiante pendant 30 min environ. Casser la masse froide en petits morceaux et la broyer progressivement au robot mixer. On obtient d'abord une poudre, puis petit à petit l'huile des fruits va permettre d'avoir une pâte de plus en plus lisse.

La crème au praliné : 80g de jaunes d'œufs à température ambiante, 200g de sucre, 60g d'eau, 200g de beurre, QSP de praliné 50% de fruits.

Dans la cuve du robot fouetter les jaunes pour les faire mousser. Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau et le cuire à 121°. Le verser sur les jaunes avec précaution le long du bol de la cuve et battre à grande vitesse jusqu'au complet refroidissement. Incorporer petit à petit le beurre pommade coupé en dés tout en continuant à battre jusqu'à ce que la crème soit homogène. Ajouter alors le praliné à doser en fonction de l'intensité de la saveur que vous voulez obtenir.

Le fond de russe : 250g de sucre glace, 125 de poudre d'amande, 125g de poudre de noisette, 100g de farine, 135g de lait frais entier, 640g de blancs d'œufs, 100g de sucre semoule, QSP de sucre glace, 3 tapis flexipat.

Mixer le sucre glace avec la poudre d'amande et de noisette. Tamiser le tant pour tant obtenu avec la farine puis mélanger avec le lait pour obtenir une pâte assez ferme. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. En prélever une partie et la mélanger intimement avec la masse tant pour tant lait. Re-

verser le tout sur les blancs montés restants et mélanger délicatement à la maryse. Diviser la masse en 3 et l'étaler sur trois flexipats, saupoudrer de sucre glace et cuire à 180° four préchauffé chaleur tournante pendant 10min/12 min à vérifier, le biscuit doit légèrement gonfler et rester souple et moelleux. Laisser refroidir.

La finition : QSP de sucre glace.

Découper 3 rectangles de 20 x 30. Poser un fond de russe dans un cadre inox le recouvrir d'une couche de crème praliné, poser un second fond dessus puis une couche de praliné. Terminer par le dernier biscuit, appuyer sur la surface pour égaliser l'épaisseur puis lisser avec le reste de crème. Laisser durcir une heure au réfrigérateur. Retirer le cadre, égaliser les bords au couteau, poudrer de sucre glace et réserver au frais. Ramener à température ambiante pour la dégustation.

La cuisine de Mercotte©2014
www.mercotte.fr