



### KOONIES PRALINE-NOISETTE MICHALAK



**Le biscuit Trocadéro noisette** : 35g de beurre, 43g de sucre glace, 6g de fécule de pomme de terre, 25g de poudre d'amandes blanches, 20g de poudre de noisettes, 30g de blancs d'œufs, 5g de jaunes d'œufs, 12g de pâte de noisettes, 30g de blancs d'œufs et 20g de sucre semoule.

**La veille et dans l'ordre** : tamiser le sucre glace et la fécule. Faire fondre le beurre. Dans la cuve du robot et au fouet, monter le sucre glace, la fécule, les poudres d'amandes et de noisettes avec 30g de blancs d'œufs, ajouter le jaune d'œuf et la pâte de noisettes pour avoir un appareil bien lisse. Monter en neige les 30g de blancs et les serrer avec le sucre semoule. A la maryse incorporer cette meringue au premier mélange puis ajouter le beurre fondu refroidi. Laisser reposer 24 h au réfrigérateur.

**Le lendemain** : préchauffer le four à 170° chaleur tournante. Détendre l'appareil au fouet, le mettre en poche et dresser 10g d'appareil dans des moules à mini-muffins de 3cm de diamètre. Enfourner 8min, laisser refroidir.

**Les amandes torrifiées** : 200g d'amandes hachées.

Torréfier les amandes hachées 25min environ dans le four préchauffé à 150° chaleur tournante. Laisser refroidir.

**Le praliné croustillant** : 95g de praliné noisette, 5g de Jivara, 4g de Guanaja, 5g de beurre de cacao.

Fondre les chocolats et le beurre de cacao, ajouter le praliné, mettre dans une poche sans douille. Couper l'extrémité de la poche, puis pocher le praliné à hauteur sur les palets de biscuits Trocadéro refroidis, parsemer d'amandes hachées torrifiées et laisser reposer 12 heures au frais. Passer ensuite les Koonies au congélateur pendant environ 30min pour pouvoir les démouler facilement. Une fois démoulés, les laisser 24h dans une pièce à 15° pour pouvoir les enrober.

**La couverture lait intense** : 65g de Jivara, 35g de Tanariva, 10g de Guanaja. Mettre au point le chocolat. Fondre à 50° le redescendre à 27° le remonter à 30°. Enrober les Koonies, les poser sur une feuille guitare et laisser cristalliser 2 heures environ.

**La finition maison** : 110g de Bahibé, 22g d'huile de pépins de raisins.

Fondre le chocolat au bain-marie, ajouter l'huile en mélangeant bien. Verser ce glaçage dans un pichet. Poser les Koonies bien froids sur une grille posée sur un plateau puis verser le glaçage aux environs de 35°. Laisser cristalliser.

@la cuisine de Mercotte  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)