

par étoile

Pour 6 personnes • Préparation 20 minutes • Cuisson 12 minutes

ETOILE FEUILLETÉE PRALIN

VOTRE MARCHÉ

- 3 rouleaux de pâte feuilletée
- 2 jaunes d'œuf
- 75 g de sucre roux
- 50 g de sucre glace
- 30 cl de crème liquide
- 100 g de noisettes concassées
- 50 g de pralin
- 1 cuillère à soupe de cannelle

1. Réservez la crème dans un saladier au frais.

2. Dessinez et découpez sur du papier sulfurisé une étoile dans un cercle au format de vos pâtes feuilletées. À l'aide de ce patron, découpez une étoile par pâte. Dans les chutes, détaillez de petites étoiles avec lesquelles vous décorerez votre entremets.

3. Battez les jaunes d'œuf avec le sucre roux, la cannelle et 3 cuillères à soupe d'eau. Badigeonnez cette préparation sur les étoiles sans aller jusqu'aux bords pour que la pâte lève bien.

4. Enfournez les étoiles sur une plaque 12 minutes environ à four chaud 200 °C (th. 6/7). Puis laissez-les refroidir sur une grille.

5. Faites dorer à sec les noisettes dans une poêle. Montez la crème bien froide en chantilly avec le sucre glace. Incorporez le pralin, puis les noisettes.

6. Étalez la crème pralinée sur chaque étoile, puis superposez-les.



Suggestion

*un peu de
sucre glace à la
fin -*

Pour épater vos convives, surmontez votre dessert d'une dentelle caramélisée.