

GATEAU NAPOLEON AU PRALINE

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 35 minutes + 1 nuit au réfrigérateur

Temps de cuisson : 40 minutes



Ingrédients

Pour la pâte

350 g de farine

250 g de beurre froid en cubes

5 g de sel

1 œuf

150 g de crème fraîche épaisse entière

1 c. à café de vinaigre de cidre

Pour la crème

2 jaunes d'œuf

25 g de fécule de maïs

100 g de sucre

250 g de lait

2 feuilles de gélatine

100 g de pâte de praliné

200 g de crème liquide entière bien froide

La veille, préparez la pâte et la crème. Mélangez le beurre, la farine et le sel pour avoir une texture de sable mouillé. Mélangez à part l'œuf avec la crème et le vinaigre, versez sur la farine et pétrissez rapidement pour avoir une pâte homogène. Étalez en forme de rectangle sur 5 mm, pliez en trois dans un sens puis dans l'autre pour obtenir un carré, étalez à nouveau, pliez et répétez encore 2 fois. Enveloppez le carré de pâte dans un film et placez au frais.

Pour la crème, mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Portez le lait à ébullition dans une casserole. Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre et la fécule de maïs. Versez la moitié du lait bouillant sur le mélange en fouettant, reversez dans la casserole et faites cuire en fouettant jusqu'à ébullition. Hors du feu, incorporez le praliné et la gélatine essorée entre vos mains. Transvasez dans un bol, filmez au contact avec la crème et placez au frais.

Le lendemain, coupez la pâte en 4 et étalez chaque part en rectangles d'environ 15x25 cm. Piquez avec une fourchette et faites cuire au four à 180 °C pendant 30 minutes. Découpez les pâtes encore chaudes en rectangles de même taille et laissez refroidir.

Fouettez la crème liquide en chantilly ferme. Fouettez la crème au praliné pour l'assouplir puis incorporez la chantilly. Garnissez de crème chaque couche de pâte en les superposant comme un millefeuille.

Astuce : ajoutez entre chaque couche et sur le dessus du gâteau du pralin concassé, des noisettes grillées et les chutes de pâte émietées.

Recette et stylisme : Annelise Chardon

Crédit photo : Julie Mechali / Cniel