

Lunettes au praliné (Pascal Caffet)

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 130g de beurre
- 80g de sucre glace
- 3g de sel fin
- 30g de poudre d'amandes
- 50g d'œuf entier (1 œuf moyen)
- 50g de farine T45
- 160g de farine T55
- 25g de chocolat au lait 40% de cacao
- 125g de praliné

Préparation

1. Crèmez le beurre, puis ajoutez le sucre glace, le sel fin et la poudre d'amandes.
2. Quand le mélange est homogène, émulsionnez-le avec l'œuf puis ajoutez les farines.
3. Arrêtez de mélanger dès que vous obtenez une pâte homogène, puis formez une boule, écrasez-la légèrement, filmez-la et mettez-le au frais pendant au moins 1 heure.
4. Ensuite, étalez la pâte sur 2mm d'épaisseur.
5. Dans la recette originale, il faut détailler la moitié de la pâte avec un emporte-pièce ovale cannelé de 9cm de longueur, et l'autre moitié avec un emporte-pièce cannelé de 9,5cm de longueur.
6. N'en ayant pas, j'ai utilisé un emporte-pièce cannelé rond de 6,5cm de diamètre, et j'ai ensuite un peu étiré la pâte de façon à obtenir des ovales.
7. Mettez-les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis mettez-les au frais pendant minimum 15 minutes.
8. Ensuite, détaillez deux cercles dans la moitié des biscuits (les plus petits biscuits si vous avez les bons emporte-pièces) pour obtenir les fameuses lunettes (j'ai utilisé une douille comme emporte-pièce).
9. Ensuite, préchauffez le four à 150°C, puis enfournez-les pendant 20 minutes (ou jusqu'à avoir des biscuits dorés) et laissez-les refroidir à température ambiante.
10. Faites fondre le chocolat au lait sans dépasser les 40°C, puis ajoutez-le praliné et mélangez-bien.
11. Saupoudrez les biscuits troués de sucre glace, et mettez une pointe de praliné-chocolat sur l'autre moitié.
12. Déposez les biscuits recouverts de sucre glace sur les autres biscuits, puis remplissez les trous avec du praliné chocolaté.
13. Laissez cristalliser quelques minutes avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com