

Mousse praliné feuilletée



Pour ce mardi je vous propose une belle gourmande, une création, des mousses pralinés feuilletées. Une mousse à la pralinoise dans laquelle j'y ai mis des crêpes dentelles écrasées. C'est vraiment très gourmand. Les crêpes dentelles donnent du croustillant à tout ce mousseux....miam ! Par contre il faut manger les mousses le jour-même car après les crêpes dentelles ramollissent dans la mousse.

Pour 3 mousses

Ingrédients:

200g de pralinoise

120g de crème liquide entière

50g de crêpes dentelles

Préparation:

Coupez la pralinoise en morceaux et mettez-la dans un saladier. Ajoutez-y 60g de crème liquide et faites fondre au four à micro-ondes environ 1min-1min30.

Mélangez avec une spatule jusqu'à ce que la préparation soit homogène puis placez au congélateur environ 20 à 30min, jusqu'à ce que la ganache soit prise.

Montez le reste de crème entière bien froide dans un saladier aussi bien froid en chantilly ferme.

Une fois que la ganache est prise, battez-la au batteur électrique jusqu'à ce qu'elle double de volume. Mélangez délicatement la chantilly avec la ganache de pralinoise montée.

Ecrasez les crêpes dentelles et ajoutez-les à la préparation. Répartissez la mousse dans trois pots et entreposez environ 1 à 2H.

Dégustez le jour-même.