

Recettes de cuisine de base

Crème mousseline au pralin

Ingrédients pour 600 gr de crème mousseline au pralin

- 500 de crème pâtissière pour crème mousseline
- 65 gr de beurre pommade
- 90 gr de praliné maison, si possible.

Budget : €

Difficulté : moyen

Préparation : 20 mn

Mettre la crème pâtissière pour crème mousseline dans la cuve du pétrin.

Veiller à ce qu'elle soit bien froide.

Détendre la crème au fouet.

Lorsque la crème a doublé de volume, ajouter le beurre.

Fouetter à nouveau afin d'obtenir un mélange crème beurre homogène.

Ajouter ensuite le praliné et fouetter pour bien incorporer le praliné à la crème.

Transvaser dans un récipient, filmer et réserver au réfrigérateur jusqu'à son utilisation.