

# Gâteau russe

Commencez par sortir le beurre et le mascarpone du frigo (2 h à température ambiante)

## BISCUIT

### Ingrédients

- 70 g noisettes
- 70 g sucre glace
- 30g de maizena
- 5 blancs d'œufs
- 40 g sucre
- 1 pincée de sel

### Recette

- Au mixeur, broyer les noisettes avec le sucre glace et la maizena
- Dans un bol, monter en neige très ferme les blancs d'œuf avec une pincée de sel puis le sucre
- Y ajouter le mélange noisettes / sucre glace / maizena
- Étaler sur une feuille de papier sulfurisée (beurrée) sur 1 cm
- Au four 180 ° pendant 15 minutes

## PRALIN

### Ingrédients

- 100g de noisettes
- 100g de sucre

### Recette

C'est le plus long :

- Mettre les noisettes sur une feuille de papier sulfurisé au four 180 ° 10 minutes ; à la sortie les mettre dans un torchon (attention, c'est chaud ...) et frotter pour enlever les peaux le plus possible (il peut en rester un peu)
- En parallèle, faire un caramel à sec [100 g de sucre dans une grande casserole – pour que le sucre soit très étalé – feu doux (5 sur 9 à mon induction) et **sans remuer** on laisse caraméliser – c'est un peu long, genre 15 à 20 minutes, mais au bout d'un moment ça fait du caramel]
- Quand le caramel est bien liquide, on peut remuer et on ajoute les noisettes ; on remue bien pour bien enrober les noisettes.
- On met les noisettes caramélisées sur une feuille de papier sulfurisé et on laisse refroidir, ça fait un bloc
- On casse des morceaux du bloc et on les met dans le mixeur ; il faut un mixeur un peu costaud, et il faut mixer par petites période pour ne pas qu'il chauffe ; mais il faut mixer longtemps – au départ, ça fait des granulés (grain de pralin) puis quand on continue à mixer, ça fait une pâte onctueuse. (pâte de pralin)
- La pâte de pralin se conserve au frigo sans problème

# CREME PRALINEE

## Ingrédients

- 75 g de beurre
- 75 g de mascarpone
- 5 jaunes d'oeufs
- 40 g de sucre
- 65 g de pâte de pralin

## Recette

- Au bain marie et au batteur, battre les œufs et le sucre pour obtenir la texture d'une mayonnaise
- Laisser refroidir
- Ajouter petit à petit le beurre et le mascarpone en les intégrant à la fourchette, pas au fouet ; la crème doit rester bien lisse.
- Ajouter la pâte de pralin
- Bien homogénéiser

## MONTAGE

- Sur le biscuit éliminer les bords irréguliers ; puis découper le gâteau en 2 parties égales
- Étaler la crème sur une des parties du gâteau, puis recouvrir avec la deuxième partie
- Saupoudrez de sucre glace et réserver au frais

*Avec ces proportions, j'arrive à un gâteau de 14 cm sur 22 cm*

*Attention, ce gâteau est bien meilleur le lendemain ....*