

# RECETTE PÂTISSERIE

## Saint Epvre.

Pour deux gâteaux.

### Le Dacquois lisse :

300 g sucre glace – 300 g amandes – 80 g farine – 300 g blanc – 120 g sucre

Mélanger le sucre glace tamisé, les amandes en poudre et la farine. Batre les blancs et ajouter le sucre en plusieurs fois. Incorporer délicatement le mélange farine-sucre glace et amande. Dresser 4 ronds à la poche à douille (24 cm de diamètre) avec le reste faire des petits cercles (6 à 8 cm). Mettre un peu de sucre glace sur le dessus avant d'enfourner. Cuire four 190°C durant 20 mn.

### Crème au beurre praliné :

250 g sucre – 60 g eau Cuire à 122°C, faire mousser en même temps 6 jaunes d'œuf, incorporer le sucre au petit boulet et battre jusqu'à refroidissement, ajouter 125 g de beurre froid, mélanger puis enlever le fouet et mettre la feuille, mélanger encore et ajouter à nouveau 125 g de beurre. Lorsque c'est froid ajouter les 200 g de beurre restant en petits carrés. Ajouter 250 g de praliné en deux fois.

### Montage :

Faire le montage à froid (biscuit), dresser à la poche à douille crantée, mettre au frais. Couvrir du rond puis décorer au pochoir et sucre glace.



# Tuile coco.

200 g coco – 200 g sucre – 170 g œuf – 20 g beurre

Mélanger le tout à la main, faire fondre le beurre puis ajouter à la mousse précédente. Dresser sur feuille papier sulfurisé, aplatir au verre mouillé.

Cuire four 185°C.