



Crème praliné

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La crème praliné. Elle me fait tourner la tête....

Ingrédients:

- 400g de lait entier
- 2 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- 25g de maïzena
- 60g de sucre en poudre
- 80g de pâte à pralin
- 110g de beurre doux



**Recette
pour:**

**850g de
crème**

La réalisation:

Mettre dans une casserole le lait et le porter à ébullition. Dans un saladier, ajouter les jaunes d'œufs et l'œuf entier. **Blanchir** les œufs avec le sucre en poudre. **Ajouter la maïzena** et bien mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène. Verser ensuite dans cette préparation **le pralin et fouetter**. Verser dessus le lait bouillant et mélanger au fouet pour bien faire dissoudre la préparation. Remettre le tout dans la casserole et cuire jusqu'à ébullition. Ne pas cesser de fouetter tout le long de la cuisson. Une fois cuit, verser la crème dans un récipient et faire refroidir au réfrigérateur. **Pendant ce temps**, fouetter au **batteur le beurre ramolli**. Une fois la crème praliné refroidie (entre 15 et 18° C), l'ajouter au beurre bien fouetté. **Mélanger juste le temps qu'il faut afin de ne pas réchauffer la crème**. A utiliser aussitôt.