

MOUSSE À LA FRANGIPANE

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- AMANDES HACHÉES	125g
- MIEL	120g
- NOISETTES GRILLÉES	80g brésilien
- EXTRAIT D'AMANDES	4 gouttes
- GELATINE	2 feuilles
- OEUF(S)	3
- LAIT	25 cl
- CREME FRAICHE	10 cl

Recette:

- Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Faites bouillir le lait. Hors du feu, ajoutez-y les amandes hachées et laissez infuser à couvert pendant 10 minutes.
- Filtrez-le à travers une passoire et en pressant les amandes avec une spatule.
- Réchauffez alors le lait ainsi filtré et dès que celui commence à fumer, incorporez les 3 jaunes d'œufs et la crème fraîche. Fouettez énergiquement. Poursuivez la cuisson et retirez du feu dès les premiers frémissements. Ajoutez alors les feuilles de gélatine égouttées ainsi que l'extrait d'amande et 40 g de noisettes grillées concassées. Laissez refroidir.
- Préparez la meringue italienne en fouettant les 3 blancs d'œufs. Lorsqu'il commence à durcir, ajoutez le miel chaud et continuez à fouetter jusqu'à complet refroidissement.
- Incorporez délicatement à l'aide d'une spatule le mélange au lait d'amande dans la meringue italienne.
- Remplissez la moitié de 8 à 10 coupelles à dessert à l'aide d'une poche à douille. Saupoudrez d'un peu de noisettes grillées concassées. Recouvrez avec le reste de mousse.
- Placez au frigo pendant au moins 4 heures.

