



Recettes	Quantités	Progression
Eau	0.100	<u>Pâte à choux</u>
Lait	0.100	Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le
Sucre	0.004	beurre en petits morceaux.
Sel	0.004	Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le
Beurre	0.080	feu en remuant vivement.
Farine	0.110	Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la
Œufs	0.200	casserole ni à la spatule.
Amandes effilées	0.080	Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban. Dresser à la poche des cercles, un extérieur, un intérieur puis un entre les deux au-dessus. Dorer et disposer des amandes effilées dessus. Cuire en four à sole à 210°C. Retirer sur grille à la sortie du four. Laisser refroidir.
Lait	0.300	<u>Crème mousseline</u>
Jaunes d'œufs	3	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.150	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à crème	0.035	Incorporer la poudre à crème.
Beurre	0.150	Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.
praliné	0.080	Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes. Verser sur plaque inox ou feuille. Refroidir rapidement en cellule. Mélanger le beurre au batteur pour le rendre en pommade et incorporer en plusieurs fois la crème. Parfumer avec du praliné.
Codineige	0.050	<u>Montage</u>
		Prendre la couronne de pâte à choux et la couper en deux dans l'épaisseur. La garnir à la poche à douille cannelée avec de la crème mousseline praliné. Recouvrir avec la deuxième moitié de la couronne et saupoudrer de sucre neige.