



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 35 mn

PRESIDENT

INGREDIENTS:

Deux fonds de Biscuit Succès

Crème Mousseline (1 recette) + 100 g de praliné

METHODE :

Le « Président » est très proche du fameux « Succès » au praliné.

La différence ne tient au fait que le premier est à base de crème mousseline, alors que le second est à la crème au beurre.

Il faut prévoir de faire deux disques de biscuit Succès d'un diamètre de 25 cm à l'avance, afin qu'ils soient froids lors de leur utilisation.

Préparez votre crème Mousseline suivant la recette, en ajoutant le praliné à la crème avant d'ajouter la dernière partie de beurre et de faire monter le tout.

Vous devez obtenir une crème Mousseline très souple, mais de très bonne tenue, d'un joli coloris caramel.

Disposez un premier disque de biscuit Succès, sur un plat à servir, puis à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée de grande taille, faites des rosaces de crème Mousseline au praliné d'une hauteur de 2 cm environ, disposées les unes à côté des autres.

Lorsque toute la surface du biscuit est garnie, déposez le second disque de Succès sur le dessus, puis après vérifié qu'il est parfaitement droit, saupoudrez-le entièrement de sucre glace.

A la fois simple et classique, ce pilier de la pâtisserie française n'en demeure pas moins un incontournable succès lors de vos festivités et autres repas entre amis!