



## Blinis façon Paris-Brest

### Pour 20 Pièces

#### Crème au beurre praliné <sup>(1)</sup>

- 250mL de Lait entier
- 50g de Jaune d'œuf
- 50g de Sucre
- 25g de Maïzena
- 95g de Praliné
- 120g de Beurre

#### Dressage <sup>(2)</sup>

- 40 Mini blinis au beurre (7068)
- 30g d'Amandes effilées
- 40g de Noisettes



30 min  
Modérée

#### <sup>(1)</sup> Crème au beurre praliné

- Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et la maïzena.
- Bouillir le lait, y incorporer le précédent mélange et fouetter.
- Cuire jusqu'à l'obtention d'une crème pâtissière épaisse.
- Ajouter le praliné, mélanger et laisser refroidir à l'air libre.
- Couper le beurre en petits morceaux et l'incorporer à la crème tiède en fouettant énergiquement. Débarrasser en poche à douille.

#### <sup>(2)</sup> Dressage

- Torréfier les amandes et noisettes.
- A l'aide d'une douille, faire de petits trous au centre des blinis.
- Garnir un blini de crème praliné avec une douille cannelée.
- Recouvrir d'un second blini et décorer de sucre glace, amandes et noisettes torréfiées.

