



Sablés praliné citron



La pâte sablée : 145g de beurre, 55g de sucre, 40g de lait, 60g de praliné amandes 60%, 190g de farine T55, 1 zeste de citron, $\frac{1}{2}$ gousse de vanille.

Fendre la vanille et mélanger les graines avec le sucre. Crémer le beurre pommade et le sucre au robot à la feuille. Tiédir le lait et l'incorporer en réalisant une émulsion à la pâte praliné pour avoir un mélange lisse et brillant. L'incorporer au mélange beurre et sucre, puis ajouter la farine et le zeste. Etaler la pâte entre 2 feuilles de papier siliconé sur une épaisseur de 2.5mm. Surgeler 1h minimum. Découper alors des rectangles de 4x2 cm les poser sur une feuille silpat et cuire à 150° four chaleur tournante 15mn environ.

Le crémeux Gianduja : 120g de Gianduja noisette lait, 50g de pulpe de citron, 25g de crème fleurette 35%. Porter la crème à ébullition et réaliser une émulsion en 3 fois avec le Gianduja. Tiédir la pulpe de citron broyée, l'ajouter au mélange et mixer le tout. Laisser cristalliser au frigidaire.

La finition : pocher un peu du crémeux entre 2 biscuits, les assembler.