

# ONDULÉS NOISETTE

Aux becs sucrés salés

## Ingrédients pour 8 personnes :

### Pâte sablée aux amandes

- 180 g de beurre pommade
- 1 pincée de sel
- 140 g de sucre glace
- 50 g de poudre d'amandes
- 1 oeuf
- 360 ( 90+270g) de farine

### Ganache au chocolat

- ~~225~~ 450 g de chocolat noir ou au lait ( j'ai pris du noir )
- ~~45~~ 30 cl de crème liquide entière
- 25 g de miel ( ne pas multiplier sinon cela risque d'être trop sucré )

### Crème pâtissière à la vanille

- 1/2 gousse de vanille ou 1 pincée de vanille en poudre
- 1 jaune d'oeuf
- 30 g de sucre semoule
- 8 g de farine
- 5 g de fécule de maïs
- 12,5 cl de lait entier ou 1/2 écrémé

### Crème de noisette

- 100 g de sucre glace
- 100 g de beurre pommade
- 10 g de fécule de maïs
- 100 g de poudre de noisette
- 1 oeuf

### Préparez la ganache

Coupez le chocolat en morceaux. Le faire fondre doucement au micro-ondes. Dans une casserole, portez à ébullition la crème et le miel et versez 1/3 du mélange bouillant sur le chocolat fondu. A l'aide d'une maryse, mélangez, puis incorporez le 2ème tiers, mélangez, puis le troisième. Laissez refroidir dans un endroit frais sans mettre au frigo.

### Confectionnez la pâte sablée aux amandes

Dans un saladier, mélangez le beurre pommade, le sel, le sucre glace, la poudre d'amandes, l'oeuf et 90 g de farine. Dès que le mélange est homogène, ajoutez les 270 g de farine restant, mélangez de façon très brève. Étalez la pâte à 3 mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Placez au congélateur 1 h. Une fois la pâte complètement durcie, décollez les feuilles. Laissez reposer 30 min au frigo avant d'enfourner 20 min environ dans un four à 150/160 °C ( th.5/6).

### Préparez la crème pâtissière

Grattez les gousses de vanille pour en extraire les graines. Dans un saladier, mélangez au fouet la fécule, la farine, le sucre semoule et les jaunes d'oeufs. Dans une casserole, faire bouillir le lait et la crème, délayez le mélange précédent avec une partie du liquide bouillant. Portez le reste du lait et de la crème à ébullition, puis versez le mélange dans la casserole et faites-le cuire à feu doux sans cesser de remuer. Continuer la cuisson jusqu'à épaississement. Versez dans un saladier, filmez au contact.

#### Préparez la crème de noisette

Dans un récipient, mettez le beurre en pommade. Tout en mélangeant, ajoutez le sucre glace et la fécule ainsi que la poudre de noisette. Ajoutez l'oeuf, puis incorporez la crème pâtissière froide.

Sur la pâte sablée déjà cuite et refroidie, étalez la crème de noisette sur toute la surface. Faites cuire à 190°C (th6/7.) pendant 20 min environ et laissez entièrement refroidir.

#### MONTAGE

A l'aide d'une poche à douille munie d'une douille à St Honoré ou lisse, décorez de ganache. Laissez au frais environ 3h.

Découpez avec un couteau chaud des rectangles 3x8 cm ou en petits carrés pour des petites bouchées.