



## Le Nut'eclair Normand

Pâtisseries | Toute l'année

👤👤👤 | 1 heure 🕒 |

### Pâte sablée

80g de sucre  
260g de farine  
130g de beurre  
1 oeuf  
15g de noisettes

### Mousse au foin

150g de lait  
50g de foin  
80g de chocolat blanc  
2 feuilles de gélatine  
90g de praliné  
40g de crème épaisse  
200g de crème liquide

### Biscuit madeleine

100g de sucre  
110g d'oeuf  
100g de farine

100g de beurre

## **Pomme fondante**

4 pommes granny  
200g de jus de pomme granny  
2 citrons verts  
100g d'eau

## **Mikado**

50g de blancs d'oeuf  
50g de sucre glace  
35g de poudre de cacao  
65g de farine

## **Glaçage**

700g de jus de pomme  
1 cuillère à café de colorant rouge  
2 feuilles de gélatine

## **Montage**

60g de Nutella®  
Fleur comestible

par Loukimane Baro de la NUTELLA ACADEMY

## **La pâte sablée**

Dans la cuve d'un batteur, réaliser un beurre pommade.  
Ajouter ensuite toutes les poudres, puis les oeufs. Filmer la pâte et mettre au froid 1h.  
Emporte-piécier la pâte puis cuire à 170°C pendant 20 min.

## **La mousse au foin**

Mettre à chauffer le lait et le foin. Lorsque le mélange bout, laisser infuser 10 min.  
Filtrer le lait, puis ajouter la gélatine, le chocolat blanc et remuer. Réserver.  
Une fois la crème refroidie, monter la crème en chantilly et l'incorporer.  
Déposer dans un moule avec une épaisseur de praliné au milieu.

## **Le biscuit madeleine**

Blanchir les oeufs et le sucre.  
Ajouter la farine et le beurre fondu.

Verser la pâte dans un moule beurré et fariné et enfourner 10 min à 170°C.

### **La pomme fondante**

Éplucher et couper les pommes en tranches.

Tremper les pommes dans le jus de pomme granny.

Faire chauffer l'eau et le citron puis mettre les rondelles de pomme dans la casserole.

Réserver.

### **Le Mikado**

Dans un cul-de-poule, mélanger tous les ingrédients.

Mettre ensuite dans une poche garnie d'une douille lisse et tracer des filaments sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé.

Cuire 5 min à 160°C.

### **Le glaçage**

Chauffer le jus de pomme et le colorant à 100°C.

Ajouter la gélatine essorée, mélanger et conserver pour faire le glaçage. S'il est trop raffermi, passer quelques secondes au micro-ondes.

### **Montage**

À l'aide d'une poche munie d'une douille lisse, déposer sur chaque biscuit de pâte sablée une épaisseur de mousse au foin.

Ajouter le biscuit madeleine. Faire prendre au frais, puis couler du glaçage sur le gâteau.

Déposer ensuite la pomme fondante, et enfin

---