

Barre en nid d'abeille avec mousse au beurre de cacahuète

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
36	20 minutes	20 minutes
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER DÎNER BRUNCH COLLATION AMUSE-BOUCHE		



RECETTE CRÉÉE PAR
Jean-Jacques Granet, Chef corporatif

Liste d'ingrédients



Feuille entière de pâte feuilletée PSM-16
Quantité: 2

Mousse au beurre de cacahuète :

225 g	Beurre de cacahuète
340 g	Fromage à la crème
225 g	Sucre
545 g	Crème épaisse
1 feuille	Gélatine

Dorure aux oeufs :

1	Oeuf
20 g	Crème épaisse liquide
	Pincée de sel

Cacahuètes caramélisées

200 g	Cacahuètes non salées naturelles
100 g	Sucre
15 g	Eau
5 g	Essence de vanille



Préparation

ÉTAPE 1

Dégeler les feuilles de pâte. Les garder dans un endroit frais.

ÉTAPE 2

Mélanger le fromage à la crème et le sucre jusqu'à obtention d'une texture lisse et homogène. Ajouter le beurre de cacahuète et continuer à mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé et crémeux.

ÉTAPE 3

Monter la crème en chantilly. Ajouter un peu de gélatine pour la stabiliser, puis incorporer délicatement à la préparation au fromage à la crème.

ÉTAPE 4

Préparer la dorure : mélanger l'œuf, la crème liquide et une pincée de sel. Réserver.

ÉTAPE 5

Cuire une 1^{re} feuille de pâte entre 2 plaques de cuisson. Une fois cuite et refroidie, découper des morceaux d'environ 15 x 6 cm. Pour réaliser le motif en nid d'abeille, utiliser la 2^e feuille de pâte : découper une bande de 15 x 7,5 cm, puis, à l'aide d'un rouleau à motif nid d'abeille, couper et étirer chaque morceau pour faire apparaître le dessin.

ÉTAPE 6

Cuire à 400°F pendant 18 min, en vaporisant légèrement de dorure pour obtenir un effet brillant sur le dessus, puis laisser refroidir.

ÉTAPE 7

Couper la pâte feuilletée cuite en deux dans le sens de la longueur. Garnir avec la mousse au beurre de cacahuète.

ÉTAPE 8

Dans une casserole, combiner les cacahuètes, le sucre et l'eau. Cuire à feu moyen jusqu'à ce que le sucre cristallise autour des cacahuètes, puis ajouter l'extrait de vanille. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le sucre cristallisé fonde et prenne une belle couleur caramel.

ÉTAPE 9

Décorer le motif en nid d'abeille avec les cacahuètes caramélisées.