





# FLEUR D'AMANDES

## RECETTE POUR 15 SPHÈRES

### POUR LE PRALINÉ AUX AMANDES DE PROVENCE

- 420 g d'amandes de Provence
- 180 g de sucre

Torréfier légèrement les amandes durant 15 minutes dans un four préchauffé à 145°C.

Dans une casserole, réaliser un caramel à sec, ajouter les amandes tièdes, mélanger puis débarrasser sur une plaque recouverte d'un tapis silicone et laisser refroidir.

Mixer légèrement puis broyer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Mouler des demi-coques chocolat au lait de 3 cm de diamètre puis les garnir de praliné amandes. Surgeler puis les rassembler pour former des sphères.

### POUR L'ÉMULSION VANILLE

- 25 g de sucre
- 20 g d'eau
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 45 g de jaunes d'œufs
- 4 g de gélatine en poudre 200 Bloom
- 12 g d'eau
- 375 g de crème montée

Mélanger la gélatine et l'eau et laisser gonfler une vingtaine de minutes.

Dans une casserole, réaliser un sirop avec le sucre et l'eau, ajouter les grains de vanille puis verser sur les jaunes en remuant. Reverser dans la casserole et cuire à 83°C.

Ajouter la masse gélatine puis faire monter cette pâte à bombe jusqu'à complet refroidissement.

Terminer par incorporer délicatement la crème montée à l'aide d'une maryse.

Verser en moules sphères de 48 mm de diamètre puis insérer le cœur coulant de praliné amandes préalablement moulé dans la sphère chocolat et bloquer au congélateur.

### POUR LE CROUSTILLANT PRALINÉ RECONSTITUÉ

- 400 g de praliné amandes
- 90 g de couverture lait
- 60 g de pâte sablée cuite concassée
- 45 g de feuilletine
- 80 g d'amandes caramélisées concassées

Tempérer la couverture, l'ajouter au praliné à 28°C puis insérer la pâte sablée, la feuilletine et les amandes.

Étaler en cadre à 8 mm d'épaisseur, durcir au réfrigérateur puis découper des disques de 6 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce puis découper le centre à l'aide d'un emporte-pièce de 1,5 cm.

### FINITION

- Glaçage caramel
- Pétales de nougatine

Glacer les sphères dans le glaçage caramel puis les déposer sur un disque de croustillant.

Décorer avec des pétales de nougatine.