

### **La crème pralinée** pour le gâteau lorrain

25 cl de lait

60 gr de beurre + 50 gr pour la finition

70 gr de sucre

2 jaunes d'oeufs

30 gr de Maïzena®

70 gr de pâte pralinée (boutique professionnelle) ou 70 gr de chocolat praliné

Mettez le lait à chauffer

Dans un cul de poule, mettez les jaunes d'oeufs et le sucre à blanchir

Ajoutez la Maïzena®

Détendre avec un peu de lait chaud

Remettez le tout dans la casserole et mélangez jusqu'à épaississement de l'appareil

Ajoutez la pâte pralinée ou le chocolat

Ajoutez les 60 gr de beurre en remuant énergiquement.

Débarrassez dans un récipient que vous couvrirez d'un film et "oubliez" la crème au frais toute la nuit

Le lendemain, la crème est bien prise, vous aurez sorti les 50 gr de beurre restant à température ambiante, reprenez votre crème et à l'aide d'un fouet incorporez le beurre pommade pour alléger la crème. Un petit coup de mixeur plongeant donnera encore plus de légèreté)

Réservez au frais

### **Dressage**

Avec un couteau-scie, partagez le **gâteau lorrain** en 2 parties horizontales

Avec une poche à douille ( petite douille) déposez des tortillons de crème sur une face

Posez l'autre délicatement dessus ( ça tient, la crème si la crème est bien froide)

Avec le reste de crème, faites des décors sur le dessus, suivant votre inspiration

Décors :

Noisettes entières trempées dans [l'isomalt](#) coloré en rouge