



Le stadium

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

12 portions

25 minutes

★★☆



LES INGRÉDIENTS

1 feuille de génoise nature 15 mm Jean Ducourtieux
1 feuille de génoise cacao 8mm Jean Ducourtieux

Croquant aux éclats de galettes St Michel

- 90g d'éclats de galettes St Michel
- 150g de chocolat au lait
- 80g de pâte de praliné

Mousse caramel

- 200g de préparation pour crème pâtissière Jean Ducourtieux
- 500g de lait
- 115g de caramel
- 3 feuilles de gélatine
- 80g de crème fouettée
- 50g de poire

LA RECETTE

Croquant aux éclats de galettes St Michel

1. Faire fondre le chocolat au lait avec le praliné.
2. Mélanger avec les éclats de galettes.
3. Étaler sur la génoise 15 mm prédécoupée au format du cadre pâtissier (ici 18 x 18 cm) et réserver au frais.

Mousse caramel

1. Au batteur, mélanger la préparation pour crème pâtissière et le lait.
2. Incorporer le caramel.
3. Ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
4. Fondre ensuite à la gélatine puis l'incorporer à la crème caramel.
5. Ajouter la crème fouettée.

LE MONTAGE

1. Déposer des morceaux de poire sur le croquant aux éclats de galettes.
2. Étaler la mousse caramel.
3. Prendre un carré de génoise cacao. Y prédécouper la forme d'un ballon de rugby
4. Déposer la génoise cacao sur la mousse caramel.
5. Créer le contour du Stadium avec des poires.
6. Saupoudrer de poudre de pistache l'intérieur.

