

# Le Russe pour 6-8 personnes

## Ingrédients biscuit :

- Poudre amande 75g
- Sucre glace 75g
- Farine T45 30g
- Lait 48g
  
- Blancs d'œuf 6
- Pincée de sel
- Sucre 30g
  
- Sucre glace qsp (juste pour saupoudrer sur le biscuit avant cuisson)

1. Mélanger le sucre glace et la poudre d'amande (on obtient alors le « tant pour tant »), puis ajouter la farine et le lait. Obtenir une pâte souple
2. Monter les blancs en neige, ajouter le sucre une fois montés, et continuer de battre les blancs environ 5 minutes jusqu'à les serrer
3. Mélanger environ 1/5 des œufs avec la pâte obtenue. Une fois le mélange homogénéisé, le verser avec les blancs, et incorporer délicatement.
4. Verser et étaler l'appareil obtenu sur une feuille de papier sulfurisée dans un moule à génoise, et parsemer du sucre glace dessus.
5. Faire cuire 10mn dans un four chaud à 180C (chaleur tournante)

## Ingrédients praliné :

- Amandes 65g
- Noisette 65g
- Sucre 130g

1. Préchauffer le four à 180°C. Sur une plaque au four, torréfier les noisettes et amandes à 180°C pendant 20mn en les remuant un peu au bout de 10m. Laisser refroidir quelques minutes.
2. Emonder les amandes et noisettes en les frottant dans les mains. Les réserver sur une plaque silicone ou une feuille de papier cuisson, sur un support ne craignant pas la chaleur.
3. Réaliser un caramel à sec dans une casserole. Verser le sucre au fond de la casserole, et mettre à puissance moyenne/forte. Surveiller que le caramel ne brûle pas. Le verser sur le mélange noisettes/amandes
4. Laisser tiédir. Casser le mélange caramel/fruits sec dans un mixeur. Le praliné est prêt lorsqu'il atteint une texture souple / coulante. Se conserve au frais au moins 2 semaines, dans un bocal fermé.

# Le Russe pour 6-8 personnes

## Ingrédients crème au beurre :

- Jaunes d'œuf 3
- Sucre 75g
- Eau 20g
- Beurre 95g
- Praliné 3/4 cuillères à café

1. Obtenir un beurre pommade (ramolli mais pas fondu) en le laissant à température ambiante,
2. Dans le bol du robot mettre les jaunes d'œuf et battre à vitesse 2
3. Mettre le sucre et l'eau à chauffer jusqu'à 120C. Verser dans le bol du robot contre la paroi. Puis battre à vitesse maximal environ 10mn (jusqu'à le mélange ait refroidi).
4. Ajouter le beurre pommade
5. Ajouter le praliné. Bien racler sur les bords et bien mélanger (goûter pour le dosage, commencer avec une cuillère à soupe de praliné, puis ajuster, en mélangeant à chaque fois)

## Le Montage

1. Couper le biscuit en 2 en son milieu (dans la largeur) ou en 3 (toujours dans la largeur)
2. Sur un support propre, placer la première partie du biscuit (on garde la plus jolie pour le dessus). Y étaler la crème au beurre uniformément, jusqu'aux bord, Puis recouvrir du deuxième biscuit, face « lisse » sur le dessus. Si le biscuit est coupé en trois, faire 2 étages avec une couche moins épaisse à chaque fois. Il est possible de mettre finement de la crème au beurre sur le biscuit du dessus.
3. Faire prendre au froid environ 1h30/2h.
4. Sortir le gâteau, parer les bords au couteau à pain, puis saupoudrer de sucre glace.
5. Mettre sur un support pour la présentation et la découpe