 **Ondulés noisettes**

**[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/JUILLET-2011/1-semaine-du-1-au-3/Ondules-noisette/Ondules-noisette---DSC_1871_9796.jpg) Pour 24 portions**

**Ganache au chocolat au lait :  
- 425 g de chocolat au lait  
- 280 g de crème liquide entière  
- 40 g de miel  
Pâte sablée aux amandes :  
- 180 g de beurre  
- 1 pincée de sel  
- 140 g de sucre glace  
- 50 g de poudre d'amandes  
- 1 œuf  
- 360 g de farine (90 + 270 g)  
Crème pâtissière à la vanille :  
- 1 grosse pincée de vanille en poudre  
- 1 jaune d'œuf  
- 30 g de sucre en poudre  
- 8 g de farine  
- 5 g de Maïzena  
- 125 g de lait entier  
Crème de noisette :  
- 100 g de beurre  
- 100 g de sucre glace  
- 10 g de Maïzena  
- 100 g de noisettes en poudre  
- 1 œuf**

**1 plaque à pâtisserie  
Préchauffage du four :  
- à 160° (chaleur tournante) pour la pâte sablée  
- à 180° pour la crème noisette.**

**La ganache au chocolat au lait :**Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.  
Porter la crème et le miel à ébullition.  
Verser lentement 1/3 de la crème sur le chocolat fondu tout en remuant énergiquement, jusqu'à l'obtention d'un "noyau" élastique et brillant.  
Incorporer alors de la même façon, le deuxième et le troisième tiers de la crème.  
Laisser refroidir pendant plusieurs heures, jusqu'à ce que la ganache "prenne".  
Au moment de l'étaler, fouetter la ganache pendant quelques secondes. Elle va s'éclaircir et devenir ferme et légère.

**La pâte sablée aux amandes :**Fouetter le beurre en pommade avec le sel, le sucre glace, 90 g de farine, la poudre d'amande et l'œuf.  
Dès que le mélange est homogène, ajouter le reste de la farine et travailler rapidement jusqu'à pourvoir mettre la pâte en boule.  
Étaler la pâte entre 2 films plastique sur une épaisseur d'environ 3 millimètres.

***J'ai obtenu un rectangle de 33 cm X 23 cm.***

Enfourner pour 15 minutes environ.  
Laisser refroidir.

**La crème pâtissière à la vanille :**Préparer la crème pâtissière, en suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/creme-patissiere/).  
Filmer "au contact", laisser refroidir et placer au réfrigérateur pendant 1 heure.

**La crème de noisette :**  
Fouetter dans un petit saladier le beurre en pommade avec le sucre glace et la Maïzena.  
Ajouter l'œuf et les noisettes en poudre en mélangeant bien.  
Incorporer la crème pâtissière froide et fouetter encore pour obtenir un mélange onctueux.  
Étaler la crème noisette sur le rectangle de pâte sablée.  
Enfourner pour 20 minutes environ.  
Laisser refroidir.

**La finition :**Fouetter la ganache pendant quelques secondes. Elle va s'éclaircir et devenir ferme et légère.  
Recouvrir le biscuit noisette bien froid de ganache.  
Faire des vagues avec une fourchette.  
Réserver au froid pendant plusieurs heures.  
Lorsque la crème est bien dure, découper  en petits rectangles, avec une lame de couteau régulièrement trempée dans l'eau chaude et essuyée.

Garder au réfrigérateur.