

**Kuadro au citron praliné**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/02/kuadro-au-citron-praline-p1220649.jpg) **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**La veille du montage :**

J'ai commencé par préparer le [**praliné**](http://croquantfondantgourmand.com/praline-aux-fruits-secs-au-thermomix/) et j'ai choisi de le faire à l'amande.

**La ganache à l'amande :**

**- 3 feuilles de gélatine (6g)**  
**- 150 g de** [**lait**](https://recettes.de/lait)  
**- 150 g de pâte de** [**praliné**](https://recettes.de/pralines)  
**- 70 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)  
**- 500 g de** [**crème**](https://recettes.de/creme-fraiche) **fleurette très froide**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Mettre le lait et la pâte de praliné dans une casserole.  
Faire chauffer en remuant jusqu'à l'ébullition.  
Hors du feu, ajouter la gélatine bien essorée et remuer pour la dissoudre.  
Verser le liquide bouillant sur le chocolat blanc et bien remuer pour obtenir une crème lisse.  
Ajouter la crème liquide froide, couvrir et réserver la [ganache](https://recettes.de/ganache) au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**La crème de citron :**

**- 2 feuilles de** [**gélatine**](https://recettes.de/gelatine) **(4 g)**  
**- 3 ou 4** [**citrons**](https://recettes.de/citrons)  
**- 60 g de sucre en poudre**  
**- 4 œufs**  
**- 150 g de chocolat blanc**  
**- 20 g de beurre  
  
Empreintes petits carrés (4,5 cm x 4,5 cm) en silicone**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Couper le beurre en petites parcelles.  
Râper finement le zeste d'un citron.  
Presser les autres citrons pour recueillir 180 g de jus.  
Faire chauffer dans une casserole le jus et le zeste jusqu'à ébullition.  
En même temps, fouetter le sucre et les œufs.  
Verser le jus de citron bouillant sur les œufs en fouettant.  
Remettre le tout dans la casserole et faire chauffer sans cesser de remuer  jusqu'à épaississement.  
Retirer du feu et ajouter la gélatine bien essorée en remuant pour la dissoudre.  
Ajouter le chocolat et bien remuer pour le faire fondre  
avant de rajouter les parcelles de beurre.  
Lorsque la crème est lisse, réserver 3 à 4 cuillerées de crème pour la finition  
Répartir le reste de la crème dans les empreintes (j'en ai rempli 12).  
Glisser la plaque au congélateur jusqu'au lendemain.

**Le jour du montage**

**Le biscuit moelleux à l'amande :  
- 5** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)  
**- 75 g (15g + 60 g) de sucre extra fin**  
**- 60 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 25 g de farine**  
**- 40 g de** [**lait**](https://recettes.de/lait)

**Une plaque tapissée de papier cuisson  
Un emporte-pièce carré de 5 cm de côté**  
**Préchauffage du four à 180 °C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Monter les blancs en neige avec 15 g de sucre.  
Dans un saladier, mélanger, la farine, les amandes en poudre et le sucre restant.  
Verser  le lait et le mélanger aux ingrédients secs pour obtenir une pâte.  
Ajouter une grosse cuillerée de blancs en neige et mélanger énergiquement pour alléger la pâte.  
Incorporer délicatement à la spatule le reste des blancs.  
Verser le mélange sur la plaque et égaliser la surface à la spatule coudée.  
Enfourner pour 17 minutes environ.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir.  
Découper des carrés de pâte à l'aide de l'emporte-pièce.

**Le craquant praliné :**

**- 40 g de** [**chocolat noir**](https://recettes.de/chocolat-noir)  
**- 170 g de** [**pâte pralinée**](http://croquantfondantgourmand.com/praline-aux-fruits-secs-au-thermomix/)  
**- 70 g de** [**crêpes dentelles**](https://recettes.de/crepes-dentelles)

Mettre le chocolat dans un saladier et le faire fondre  
(pour moi par séquences de 30 secondes au micro-ondes).  
Incorporer la pâte de pralinée bien mélanger.  
Ajouter les biscuits écrasés (dans leur papier) et mélanger.  
Étaler le craquant praliné sur les carrés de biscuits.

**Le montage des Kuadro au citron praliné :**

Je n'avais qu'une plaque d'empreintes Kuadro.  
J'ai complété par des empreintes ½ sphères  
**empreintes kuadro**  
**empreintes ½ sphères**

Sortir la ganache du réfrigérateur et la fouetter en chantilly.  
Sortir la plaque de crème de citron du congélateur et démouler les palets.  
Répartir la ganache montée dans les empreintes aux ¾ de la hauteur.  
Enfoncer un palet de crème de citron en faisant bien remonter la crème sur les côtés.  
Couvrir d'un peu de ganache.  
Déposer un carré de biscuit face pralinée contre la crème.  
Appuyer pour le faire adhérer à la crème.  
Glisser la plaque au congélateur au-moins jusqu'au lendemain.  
J'ai alors démoulé les gâteaux et je les ai posés dans une boîte.  
J'ai mis un peu de la crème réservée en déco.  
(à ce stade, la boîte couverte pourra attendre le jour J sans problème).

La veille de la dégustation, déposer chaque Kuadro au citron praliné sur une assiette à dessert.  
J'ai fait caraméliser quelques amandes effilées pendant quelques secondes dans une poêle sèche  
avec la moitié de leur poids en sucre.  
J'ai décoré la base des gâteaux avec les amandes et lustré le dessus avec du [**glaçage neutre**](http://croquantfondantgourmand.com/glacage-neutre-de-christophe-felder/).