

Pastilla de courge muscade au pralin

Ingrédients pour 4 petites pastillas :

350 g de courge muscade
30 g de beurre
100 g de sucre
1 bâton de cannelle
1 cuillère à soupe d'eau de fleurs d'oranger
20 g d'amandes effilées

Pour le pralin :

50 g de noisettes
50 g d'amandes
100 g de sucre
25 g d'eau
(4 cuillères à soupe de pralin)

24 disques de 14 centimètres feuille de brick
1 jaune d'oeuf
50 g de beurre

Pour la déco :

QS de cannelle en poudre
QS de sucre glace

Préparation de la courge :

Peler et couper la courge en petits cubes de 2 centimètres.
Faire fondre 30 g de beurre dans une sauteuse, y mettre les morceaux de courge et le bâton de cannelle, laisser confire à feu moyen 60 minutes, en remuant et surveillant la cuisson.
Ajouter les amandes effilées et la fleur d'oranger. Laisser refroidir.

Préparation du pralin :

Mettre les amandes et les noisettes décortiquées, dans un plat à four.
Enfourner dans le four préchauffé à 200° pendant 20 minutes en remuant souvent.
Mettre le sucre et l'eau dans une casserole, faire chauffer à 130° (environ 3 minutes)
Ajouter le mélange noisette-amandes, remuer hors du feu, le sucre blanchit et cristallise.
Remettre la casserole sur un feu moyen, faire caraméliser.
Étaler sur une feuille silpat, laisser refroidir.
Mettre dans le robot, mixer jusqu'à l'obtention d'une poudre fine.
Ce pralin se conserve dans une boîte hermétique, dans un endroit tempéré.

Montage de la pastilla :

Faire fondre le beurre, badigeonner 3 disques de brick avec le beurre, les placer en corolle dans un moule à tartelette en les faisant dépasser .
Ajouter 2 disques beurrés au milieu du moule pour consolider la base.
Disposer la préparation de courge au fond du moule, égaliser.
Saupoudrer d'une cuillère à soupe de pralin.
Couvrir d'une feuille de brick beurrée.
Bien fermer la pastilla en serrant les feuilles de brick.
Beurrer le dessus et appuyer pour coller les feuilles entre elles. Dorer avec le jaune d'oeuf.
Faire de même pour les trois autres.
Enfourner dans le four préchauffer à 200°, pendant 20 minutes.
Poser la pastilla sur le plat de service.
Décorer le dessus avec le sucre glace et la cannelle.

Se déguste chaud ou tiède.

<http://deliceyes.over-blog.org/>