

## LE SUCCES ALSACIEN (entremet)

Appareil à succès : monter 8 blancs d'œufs avec 50gr de sucre fin. Ajouter 200gr de poudre d'amandes avec 200gr de sucre glace et 75gr de maizena et mélanger délicatement.

Dressage : à l'aide d'une poche à douille unie, dresser sur du papier cuisson plusieurs petites spirales d'environ 6-8 cm de diamètre. Il faut 3 disques (spirales) pour confectionner un entremet. Avant cuisson saupoudrer de sucre glace et cuire à 200°C pendant environ 15-20 minutes. Laisser refroidir.

Crème mousseline : préparer une crème pâtissière avec ½ litre de lait, 50gr de sucre à faire chauffer, séparément peser 50gr de sucre, 50gr de poudre à crème (ou Maizena) , 2 jaunes d'œufs. Laisser tiédir, ajouter 300gr de beurre et monter au batteur à l'aide de la feuille jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Aromatiser avec du Kirsch la crème avant de garnir à la poche à douille les disques de succès. Décorer le dessus de l'entremet avec du sucre glace tamisé légèrement.

