

Mystère glacé vanille et caramel au pralin maison

 cuisinedegut.net

INGRÉDIENTS

6 personnes

Pour le caramel liquide :

125 gr de sucre en poudre

10 gr d'eau

1 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre

Pour le mystère

4 oeufs

20 cl de crème épaisse légère Elle & Vire

2 grosses meringues

1 demi verre à moutarde de sucre en poudre

1 cuillère à soupe de sirop Monin Vanille

Caramel liquide

Pralin



PRÉPARATION

- Commencer par réaliser le **caramel liquide**.
- Pour cela : Verser le sucre en poudre avec l'eau.
- Chauffer le sucre.
- Lorsque le sucre commence à fondre tourner régulièrement la casserole (**Ne pas mélanger avec une cuillère**) pour aider le sucre à fondre régulièrement.
- Lorsque le sucre a atteint une belle couleur, (ni trop foncée il serait amer, ni trop clair car le caramel n'aurait pas de goût) mettre votre casserole dans l'évier, ajouter le jus de citron ou le vinaigre mais s'éloigner de la casserole le plus possible au moment de verser le citron ou le vinaigre ! (Attention aux projections !). Remuer ensuite
- Verser ensuite le caramel dans un petit bocal. Laisser refroidir
- **Réalisation du mystère**
- Séparer le blanc des jaunes d'œufs.
- Fouetter les jaunes avec le sucre, vitesse 3/4 au robot (cooking chef) avec le Bateur K, pour les faire blanchir et qu'ils doublent de volume
- Pendant ce temps là, briser les meringues en morceaux
- Lorsque la préparation aux oeufs est belle, ajouter la crème fraîche, le sirop vanille Monin et les meringues brisées.
- Installer le fouet mélangeur et brasser à petite vitesse pour mélanger le tout puis débarrasser dans un saladier.

- Laver soigneusement, le bol du cooking et verser les blancs en neige, avec le fouet ballon, à petite vitesse au début puis lorsque les blancs moussent augmenter la vitesse progressivement jusqu'au maximum.
- Une fois les blancs terminés, retirer le fouet ballon et installer le batteur souple les incorporer au mélange précédent. Mélanger à petite vitesse jusqu'à ce que la préparation soit bien mélangée.
- Verser alors un peu de caramel dans chaque moule et saupoudrer de pralin
- Ajouter la préparation aux meringues, filmer et mettre au congélateur toute la nuit.
- Au moment de la dégustation, saupoudrer chaque assiette de pralin
- Sortir les mystères du congélateur et les retourner au centre des assiettes, après l'avoir passé sous l'eau chaude, le fond des mystères pour faire fondre le caramel
- Ajouter un peu de pralin sur le caramel
- Servir aussitôt

CONSEILS ET ASTUCES

1- ATTENTION ! il faut ajouter du caramel liquide, donc avec l'ajout d'un peu d'eau et de citron ou de vinaigre, autrement il va se solidifier et vous aurez un bloc de glace.

2- pour aider le démoulage et avoir un caramel fondu, passer le fond des moules sous l'eau chaude avant de démouler.

3- Utiliser des moules en silicone individuels, mais vous pouvez aussi le faire dans un moule à cake.

4- Pour faire le caramel et bien pouvoir surveiller sa couleur, évitez les couleurs noires dans lesquelles on ne voit pas la couleur du caramel.