

Tarte à la mie de pain

200 g de pâte sucrée
150 g de mie de pain légèrement rassise
100 g de sucre
50 g d'amandes en poudre
100 g de pignons torréfiés
25 cl de lait
4 œufs
un filet de lait d'amande pur (épicerie orientales)

Dans un saladier, faites tremper la mie de pain émietlée avec le lait pendant une heure. A part, mélangez le sucre avec la poudre d'amandes, ajoutez la lait d'amande puis progressivement les quatre jaunes d'œufs et les deux blancs battus en neige. Enfin, incorporez la mie de pain imbibée de lait. Etalez la pâte dans un moule à tarte légèrement beurré, versez la préparation précédente, parsemez les pignons puis enfournez dans un four préalablement préchauffé à 180°C pendant une demi-heure en surveillant pour éviter une trop forte coloration.



Glace à la praline

Un litre de lait
150 g de sucre
8 œufs
150 g de pralines roses

Commencez par faire chauffer le lait avec les pralines. Pendant ce temps, faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre sans trop fouetter. Versez le lait bouillant sur les jaunes d'œufs sans cesser de remuer. Remettez le tout à cuire à feu doux, en remuant régulièrement jusqu'à obtenir la cuisson à nappe, la crème nappant parfaitement la cuillère. Disposez dans la turbine à glace et laissez prendre. Servez une part de tarte à la mie de pain avec quenelle de glace parsemée de petits éclats de praline.