VESIGOUDUN

Recette de **Mimiléo**

Ingrédients
4 œufs
1 sachet de sucre vanillé
100 g de pralin
80 g de sucre en poudre
200 g de crème fraîche épaisse
4 meringues
4 à 5 tanches de pain d'épice
30 g de copeaux de chocolat

Préparation : 30mn
A préparer la veille

Recette
1-Battre les jaunes d'œufs avec 40g de sucre en poudre et ½ paquet de sucre vanillé.

2-Battre les blancs en neige (ferme), puis mélanger avec le reste de sucre vanillé et les 40 g de sucre restant

3-Mélanger délicatement les blancs en neige avec la crème fraîche puis ajouter les jaunes.

4-Verser la moitié du mélange dans un moule à cake.
Ajouter 2 meringues concassées et saupoudrer de 1/3 du pralin

5-Verser le reste de la crème dans le moule, puis ajouter le reste de pralin et les 2 dernières meringues concassées.

6-Recouvrir de tranches de pain d'épice (les mettre bien en contact avec la préparation)

7-Mettre au congélateur
Démouler le lendemain et recouvrir de copeaux de chocolat avant de servir
Couper en tranches

_____