

## Carolo

Cette divine pâtisserie est la spécialité de Charleville-Mézières. Elle porte d'ailleurs le même nom que ses habitants.

### Ingrédients :

6 blancs en neige très ferme

200 g de sucre en poudre

150 g d'amande en poudre

20 g de fécule

### Crème au pralin :

100 g de sucre en morceaux

1 dl d'eau

5 jaunes d'oeufs

250 g de beurre

50 g de pralin en poudre

vanille

### Préparation :

Mélangez délicatement le sucre en poudre, la poudre d'amande et la fécule aux blancs en neige.

Divisez la pâte obtenue en trois.

Étalez ces 3 parties en galettes de 5 mm d'épaisseur sur la tôle de votre four, préalablement beurrée et farinée (cuisson d'une dizaine de minutes). Laissez refroidir ces 3 galettes.

Faites cuire le sucre avec l'eau en mettant les 50 g de pralin.

versez cette préparation, très lentement sur les jaunes d'oeufs, mélangez au fouet pour ne pas cuire les oeufs.

fouettez le mélange jusqu'à refroidissement (mousse légère).

faire ramollir le beurre (il ne doit surtout pas fondre) car il doit être fouetté pour obtenir une pomade que vous ajoutez à la mousse de pralin obtenue précédemment.

Intercaliez une couche de meringue et une couche de mousse de pralin....

Garnissez avec le reste de la mousse et décorez avec les amandes hachées et grillées,  
Saupoudrez de sucre glace.