

DACQUOISE

INGREDIENTS (pour 6 personnes)

Dacquoise

90 g de poudre de noisettes
60 g de noisettes entières décortiquées
100 g de sucre glace
3 blancs d'œufs
35 g de sucre en poudre

Praliné craquant

120 g de pralin }
60 g de chocolat } ou 180 g de pralinoise

Ganache

180 g de chocolat au lait
15 cl de crème fraîche



PREPARATION

Dacquoise

Griller les noisettes dans une poêle.
Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre progressivement.
Mélanger la poudre de noisettes et le sucre glace, ajouter les aux blancs.
Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, étaler la pâte, y parsemer les noisettes et cuire environ 20 min (th. 4/5 – 180 °).

Praliné craquant

Préparer la pralinoise en mélangeant le chocolat et le pralin et étaler la préparation sur la dacquoise.

Ganache

Faire chauffer la crème fraîche avec le chocolat, bien mélanger et l'étaler sur la dacquoise. A l'aide d'une spatule, créer des motifs sur le chocolat lorsque celui-ci a pris légèrement.

Suggestion de présentation

Couper la dacquoise en plusieurs parts et servir avec de la crème anglaise.