Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Dacquoise

Ingrédients

Préparation

Battre 5 blancs d'oeuf avec une pointe de sel et incorporer progressivement 100g de sucre. Quand les blancs sont battus en neige ferme, incorporer 100g de noisette en poudre et les 50g restant de sucre à la spatule.

Dresser des disques de pâte à la poche sur papier sulfurisé, parsemer de 80g de noisettes concassées et saupoudrer de sucre glace.
Laisser reposer 10 minutes, saupoudrer de sucre et laisser reposer à nouveau.
Cuire à four chaud pendant 20 à 30 minutes puis laisser refroidir sur la grille.

Amener les crèmes fraîche et épaisse (100g de crème fraîche / 150g de crème épaisse) à ébullition et ajouter hors du feu 200g de chocolat noir haché. Laisser refroidir puis incorporer 50g de beurre en morceaux. Laisser refroidir.

Dresser un disque de dacquoise, recouvrir de ganache à la poche puis superposer un second disque. Déguster...

Notes :