

Dacquoise aux noisettes

Pour 8 dacquois

Préparation : 20 min – Cuisson : 20 min

Ingrédients :

**Pour la dacquoise :*

- 180g de poudre de noisettes
- 220g de sucre glace
- 170g de blancs d'œufs (+/-5)

**Pour la ganache :*

- 200g de chocolat noir
- 100g de crème fraîche liquide entière
- 30g de praliné



Ustensiles spécifiques : un fouet, deux saladiers, une spatule, une casserole, une plaque aluminium perforée, un moule rectangulaire en silicone (33x23cm) et une poche à douilles munie d'une douille cannelée assez large.

Réalisation :

**Pour la dacquoise :*

- Préchauffer le four à 180°C et placer le moule rectangulaire sur la plaque aluminium.
- Tamiser ensemble la poudre de noisettes et 170g de sucre glace.
- Monter les blancs en neige en incorporant 30g de sucre dès que les blancs commencent à mousser.
- Incorporer le mélange tamisé aux blancs montés et mélanger délicatement à la spatule.
- Verser la préparation dans le moule rectangulaire puis étaler à l'aide d'une spatule.
- Saupoudrer des 20g de sucre restant.
- Faire cuire 20 min puis laisser refroidir avant de démouler.

**Pour la ganache :*

- Faire fondre au bain-marie le chocolat et le praliné. Une fois fondu, ajouter la crème fraîche et mélanger.

**Pour le montage :*

- Détailler la dacquoise en 16 rectangles.
- Remplir de ganache la poche à douilles munie de sa douille cannelée.
- Garnir 8 fonds de dacquoise et déposer un deuxième rectangle par-dessus.
- Réserver au frais jusqu'au moment de déguster.

Bon appétit !