

DACQUOISE à la Noix de Coco/ Chocolat et Whisky

Recette de Michel 24 Janvier 2015

Ingrédients pour 1 gâteau - 12 pers. Env.

60 gr de noix de coco
270 gr de lait
30 gr de farine
3 œufs ½ entiers
125 gr de praliné
125 gr de sucre semoule
250 gr de crème entière liquide
4 feuilles de gélatine
200 gr de pâte de marrons
50 gr de chocolat au lait (pour le glaçage)
Un peu de Whisky et de pâte d'amandes



Prévoir deux cercles
un d'environ 22 cm de diamètre + un plus petit

Commençons par la CREME ANGLAISE :

- . Faire bouillir 180 gr de lait
 - . tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide
 - . Mélanger 2 jaunes d'œuf avec 50 gr de sucre
 - . Ajouter le lait bouilli, les feuilles de gélatine, la pâte de marrons et remettre sur le feu quelques secondes
(cuire à la nappe =
 - . laisser refroidir

 - . Fouettez 250 gr de crème entière liquide avec 25 gr de sucre.
 - . Ajouter un peu de Whisky
- Dans la crème refroidie, ajouter délicatement la crème fouettée

FOND de DACQUOISE

- . Mélanger progressivement :
- . 60 gr de noix de coco avec
- . 60 gr de lait + 30 gr de farine + 1 œuf ½ entier +
- . 250 gr de praliné
- . Ajouter les 2 blancs d'œuf battus en neige
Dans lesquels 30 gr de sucre ont été incorporés en fin de battage.
- . Garnir les plaques de cuisson de papier sulfurisé
- . remplir les cercles avec cette préparation sur 7/8 mm de hauteur
- . **CUIRE à 180° env. 12/15 min.**

SIROP :

Chauffer 20 gr de sucre délayés dans 30 gr d'eau-
Pour obtenir un sirop dans lequel est ajouté un peu de Whisky.

Imbiber de ce sirop les dacquoises cuites

Au bain-marie faire fondre le chocolat au lai .avec 30 gr de lait

MONTAGE DU GATEAU

.La dacquoise de 22 cm diamètre, posée sur carton de présentation découpé aux dimensions du cercle sera donc garnie de crème anglaise bien refroidie sur env. 1 cm, 5

La seconde dacquoise posée dessus.

Puis à nouveau une épaisseur de crème anglaise.

Si possible garnir le pourtour de la base du gâteau avec du praliné

Effectuer le glaçage en versant le chocolat fondu sur l'ensemble

Terminer en décorant avec la pate d'amandes découpée en feuilles et petits marrons réalisés selon les conseils de Michel (voir photos)