

DACQUOISE

Recette Michel du 16/02/2013

Pour 2 gâteaux 8/10 personnes

- 220 gr de poudre d'amande
- 200 gr de sucre glace
- 80 gr de farine + vanille
- 130 gr de lait
- 300 gr de blanc d'œuf
- 120 gr de sucre semoule
- 300 gr de chocolat
- 80 gr de praliné
- 600 gr de crème entière liquide



Mélanger en une pâte consistante :

. la poudre d'amande, le sucre glace, la farine, la vanille et le lait

Monter les blancs d'œufs en neige en ajoutant progressivement le sucre semoule

Ajouter en plusieurs fois environ ¼ des blancs dans la pâte

Terminer en mélangeant doucement

Tapisser de papier sulfurisé le fond des moules (ou de la plaque)

Répartir dans les moules sur environ 1 cm d'épaisseur

Parsemer d'amandes effilées et sucre glace

Cuire au four à 170/180° environ 15/20 min.

Au bain-marie faire fondre le chocolat à 45°

Ajouter le praliné

Ajouter progressivement la crème fouettée

Eventuellement remettre au bain-marie si le chocolat durci trop,

ROSES en Pâte d'Amande

Etaler la pâte en une bande que vous couperez en petits

Tronçons, garnis de sucre.

Aplatir à l'aide d'une cuillère.

Constituer les roses en déposant autour de la base créée

Les pétales – trois par trois-

FEUILLES en Pâte d'amande

Etaler la pâte d'amande pour découper les feuilles

A l'aide du dos de couteau dessiner les nervures

MONTAGE du GATEAU

; Couper les gâteaux en deux

. à l'aide d'une poche à douille étaler des boules de crème sur le pourtour et sur toute la surface d'une moitié

. Réfrigérer puis déposer la seconde

Décorer avec les feuilles et roses en pâte d'amande