

Dacquoise aux noisettes, crème légère aux châtaignes



Préparation : 1 h

Cuisson : 8 mn

Attente : 3 h au moins

Les ingrédients pour 8 personnes :

La crème :

200 g de crème de marrons

3 œufs (poids moyen)

50 cl de lait

20 cl de crème liquide entière très froide

70 g de sucre

50 g de farine

1,5 feuille de gélatine (soit 3 g)

Pour la dacquoise :

8 blancs d'œufs (poids moyen)

50 g de farine

100 g de noisettes en poudre

150 g de sucre glace

Le caramel et la finition :

200 g de sucre semoule

20 g de beurre salé

20 cl de crème liquide

Des noisettes

Des billes chocolatées

Des pépites de nougatine

Préparation de la dacquoise :

Monter les blancs en neige et ajouter peu à peu le sucre glace en continuant à fouetter.

Incorporer ensuite délicatement la farine tamisée avec la poudre de noisettes.

Étaler 2 cercles de 23 cm environ de diamètre sur des silpat ou 2 plaques recouvertes de papier cuisson. Cuire à four préchauffé 230° pendant 5 mn environ. Laisser tiédir puis égaliser les dacquoises obtenues avec le cercle de 22 cm.

Préparation de la crème de châtaignes :

Dans un saladier fouetter les oeufs avec le sucre puis incorporer la farine. Faire chauffer le lait et l'ajouter dans le saladier en fouettant. Faire bouillir 3 mn en mélangeant. Hors du feu ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et égouttée, puis la crème de marrons. Quand le mélange est tiède ajouter la crème liquide montée en chantilly.

Poser le cercle inox dans le plat de présentation. Déposer un disque de dacquoise dans le fond. Recouvrir de crème aux marrons (en réserver un peu), égaliser la surface et poser le deuxième disque de dacquoise. Étaler une fine couche de crème sur le dessus. Mettre au frais.

Préparation de la sauce caramel :

Dans une casserole à fond épais mettre le sucre. Chauffer et laisser caraméliser jusqu'à obtenir une belle couleur rousse. Ajouter alors le beurre puis la crème liquide petit à petit en faisant attention aux risques de projections. Laisser refroidir.

Pou le service retirer le cercle en inox et décorer la dacquoise avec des noisettes, des pépites de nougatine et des billes chocolatées. Servir avec la sauce caramel.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>