



Succès au chocolat

Ingredients

Dacquoise

150g de poudre d'amande
35g de farine
85g de sucre glace
30g de sucre
5 blancs d'oeufs

Crème mousseline au chocolat

250g de lait entier
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
25g de maïzena
20g de sucre
150g de chocolat au lait
130g de beurre mou

Dacquoise

Préchauffer le four à 170°C

Monter les blancs en neige au batteur ou autre et ajouter le sucre en poudre sur la fin, laisser de côté

Tamiser la farine, poudre d'amande et sucre glace que vous mélangez délicatement aux blancs en neige

Mettre en poche et faire 2 disques de la même taille.

Enfourner pendant environ 20 minutes

Crème mousseline au chocolat

Porter le lait à ébullition.

Battre l'oeuf, le jaune, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser le lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Ajouter le chocolat en morceaux.

Verser la crème et remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

Incorporer à la crème 40g de beurre.

Verser la préparation dans un récipient et laisser refroidir à température ambiante (pas de réfrigérateur même si cela peut prendre quelques heures)

Une fois que la crème est à température ambiante, la fouetter à l'aide d'un batteur jusqu'à ce qu'elle devienne lisse.

Incorporer le reste du beurre, par petits bouts tout en continuant de fouetter, jusqu'à ce vous obteniez une préparation mousseuse et aérienne.

Mettre en poche en garnir un disque, puis recouvrir du 2ème disque et saupoudrer de sucre glace