

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Le Trio aux accents du Nord



Dacquoise aux amandes :

3 blancs d'oeufs
50g de sucre glace
30g de sucre semoule
20g de farine
80g de poudre d'amande

Douceur aux fruits rouges :

2 oeufs
200g de mélange de fruits rouges
50g de sucre
20g de farine

Mousse aux spéculoos :

140g de spéculoos
20 cl de crème liquide entière
25 cl de lait
2g d'agar-agar
40g de cassonade

Réalisation :

1/ Réaliser la dacquoise. Monter les blancs en neige ferme avec le sucre semoule. Mélanger le sucre glace et la farine, les verser en pluie sur les blancs.

Verser dans le cercle à pâtisser et cuire 15 min à 180°C.

2/ La douceur aux fruits rouges. Mixer les fruits rouges en petits granulés. Fouetter les oeufs et le sucre, ajouter la farine, puis les fruits.

Verser sur la base et cuire 25 min à 160°C.

3/ Pour la mousse, réduire en poudre les spéculoos. Porter à ébullition le lait, la cassonade et l'agar-agar. Laisser bouillir 1 à 2 min. Rajouter les spéculoos, bien mélanger.

Monter la crème en chantilly ferme, et l'incorporer au lait au spéculoos.

Verser sur la douceur aux fruits. Bien lisser et mettre au congélateur plusieurs heures.

4/ Trente minutes à une heure avant de servir, démouler le gâteau et le décorer de copeaux de chocolat et de vermicelles colorés.