

MINIDACQUOISES NOISETTE

(aux becs sucrés salés)

Pour 10 personnes

Dacquoise :

- 4 blancs d'oeufs
- 30 g de sucre en poudre
- 100 g de poudre de noisette
- 100 g de sucre glace + 2 càs
- 40 g de noisettes concassées

Ganache noisette :

- 15 cl de crème liquide
- 125 g de chocolat à 70 % de cacao
- 100 g de pâte à tartiner à la noisette (j'ai pris du nutella)

Dans un saladier, monter les blancs en neige avec le sucre en poudre.

Quand les blancs sont suffisamment fermes, incorporer la poudre de noisette et 100 g de sucre glace tamisés ensemble en mélangeant délicatement à l'aide d'une spatule en bois. Quand le mélange est lisse et homogène, étaler cette pâte sur une feuille de papier sulfurisé posée sur la plaque du four. Réaliser un rectangle de 30 x 40 cm.

Parsemer avec les noisettes concassées. Saupoudrer d'1 càs de sucre glace.

Cuire au four à 180 °C (th.6.) pendant 25 min. Sortir du four et laisser refroidir.

Dans une casserole, faire bouillir la crème et la verser sur le chocolat préalablement râpé. Mélanger pour lisser puis ajouter la pâte à tartiner. Verser dans un plat. Recouvrir d'un film plastique. Laisser refroidir.

Décoller la dacquoise noisette du papier sulfurisé. Egaliser les bords puis couper la dacquoise en deux.

Garnir la première moitié en étalant la ganache à la noisette. Recouvrir avec la seconde moitié.

Découper en carrés de 4 cm.

Saupoudrer de sucre glace.