CROUSTI DOUX OU NID PRALINE CROUSTILLANT NOISETTE

Facile Préparation: 25 mn (10 + 10 + 5) Cuisson: 15 mn (10 + 5)

Pour un gâteau pour 6-8 personnes (ou 8 petits cercles):

Pour la dacquoise noisette :
75 g de poudre de noisettes avec la peau
90 g de sucre semoule
3 blancs d'œufs

Pour le croustillant:
180 g de pralin en pâte (à acheter éventuellement chez le pâtissier)
60 g de Gavottes brisées ou miettes de corn flakes

Pour la chantilly:
15 à 20 cl de crème fleurette entière
20 g de sucre en poudre
30 g de noisettes haché
Quelques petits œufs pralinés

La dacquoise :
Préchauffer le four à 170°.
Monter les blancs en neige en y ajoutant le sucre en poudre en 3 fois. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une meringue souple.
Mélanger la poudre de noisettes en soulevant la masse délicatement avant de la dresser dans des cercles individuels (ou un grand) à la cuillère ou à la poche à douille, enfourner et surveiller la cuisson. La légère croûte qui se forme ne doit pas prendre de couleur. Une fois cuit, le biscuit est résistant et moelleux à la fois, le laisser refroidir. Laisser refroidir avant de démouler le biscuit en passant une lame de couteau autour du cercle. Réserver.
Chemiser l'intérieur des cercles avec un rhodoïd ou du papier d'alu et remettre la dacquoise à l'intérieur. Réserver.

Le croustillant:
Au bain-marie, faire fondre le praliné en pâte et dès qu'il est en crème, ajouter les brisures de Gavottes. Mélanger et déposer une couche de ce croustillant sur la dacquoise. Lisser avec le dos d'une cuillère et réserver au frais

La chantilly: (la veille ou 1 heure avant)
Au robot si possible, monter la crème en chantilly en ajoutant le sucre lorsqu'elle commence à devenir ferme. Arrêter de battre dès que la crème forme des becs d'oiseau sur les branches du fouet et incorporer délicatement la poudre de noisettes avant de finir de garnir les cercles. Réserver au frais

Dressage:
Démouler le ou les gâteaux avec précaution sur le plat ou l'assiette en mettant bien entendu la dacquoise dessous.