

GÂTEAU DACQUOISE AU CHOCOLAT ET CREME CHOCOLAT CITRON-CONFIT



Facile Préparation: 30 mn Cuisson: 20 mn

Pour 6 personnes:

Pour la dacquoise:

3 blancs
75 g de sucre glace
50 g de sucre en poudre
125 g d'amandes en poudre
1 càs bombée de cacao

Pour la crème choco-citron:

20 cl de crème liquide entière
110 g de chocolat noir à 70%
3 càs bien pleines de zestes de citron confit taillés en très petits dés

La dacquoise:

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger le sucre glace et la poudre d'amandes.

Au batteur, monter les blancs en neige en y ajoutant le sucre en poudre en 3 fois. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une meringue souple. Incorporer le mélange poudre d'amandes - sucre glace à la corne ou à la spatule en soulevant la masse délicatement.

Dresser la dacquoise dans un cadre à la cuillère ou à la poche à douille, enfourner et surveiller la cuisson, (environ 10 minutes), le biscuit ne doit pas prendre couleur et doit être résistant et moelleux à la fois.

Laisser refroidir avant de tailler 12 biscuits aux dimensions finales du gâteau. Réserver.

La crème:

Pendant la cuisson du biscuit, au bain-marie, faire fondre le chocolat en remuant pour qu'il soit lisse et brillant. Laisser refroidir complètement.

Au batteur, monter la crème en chantilly assez ferme, ajouter le chocolat cuillère après cuillère avec les dés de citron confit en soulevant la masse délicatement.

Mettre en poche à douille avec une douille lisse d'un assez large diamètre.

Réserver une heure environ au froid.

Dressage:

Garnir une tranche de dacquoise avec une couche de mousse épaisse, recouvrir avec une deuxième tranche de dacquoise et saupoudrer de cacao pur. Réserver au froid.