


## Dacquoise aux fruits rouges (façon Christophe Michalak)

<http://frimoussesetpeti.canalblog.com>

Fourchettes et petites cuillères

<p>Pour un moule 17 x 24, Ø 22 à 26 cm</p> 	<p>Crème diplomate :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 1/2 litre de lait</li><li>- 1 oeuf + 2 jaunes</li><li>- 75 g de sucre</li><li>- 1 gousse de vanille</li><li>- 60 g de maïzena</li><li>- 150 g de mascarpone</li><li>- 30 cl de crème liquide à 30 %</li><li>- 2 feuilles de gélatine</li></ul>	<p>Dacquoise :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 110 g de mélange de poudre de fruits secs :<ul style="list-style-type: none"><li>- amande</li><li>- noix de coco</li><li>- noisette</li></ul></li><li>- 18 g de farine</li><li>- 5 blancs d'oeuf</li><li>- 165 g de sucre</li></ul> <p>Fruits : par ex, 1 poire + 3 kiwis Option : amandes en bâtonnets</p>
--	---	--

### J - 1 : Faire la crème la veille :

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Faire une crème pâtissière : faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue. Mélanger les oeufs avec le sucre et la maïzena, ajouter le lait chaud (après avoir enlevé la gousse de vanille) et faire épaissir à feu doux. Essorer la gélatine et la mettre dans la crème pâtissière encore chaude, bien fouetter et laisser refroidir.
- Faire la crème fouettée : mettre la crème liquide dans une jatte et la placer 3/4 d'heure au congélateur avec les fouets. Sortir la crème et les fouets, ajouter le mascarpone et fouetter d'abord doucement au batteur électrique, et plus vivement. La crème est prise quand elle commence à former des piques, vous devez pouvoir retourner le saladier sans que la crème tombe. Ajouter la crème fouettée à la crème pâtissière refroidie, délicatement (comme avec des blancs d'oeufs). Si besoin, au préalable, détendre la crème pâtissière au robot à la feuille. Verser la crème diplomate dans une poche à douille avec un embout rond et placer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

### J : La dacquoise, rapide à faire peut être faite le jour même :

- Faire chauffer le four à 175 °C.
- Battre les blancs d'oeuf doucement avec la moitié du sucre cristal, augmenter la vitesse jusqu'à obtenir des blancs fermes puis ajouter l'autre moitié du sucre et battre encore vivement 30 secondes.
- Mélanger la farine et le mélange de poudre de fruits secs. Verser sur les blancs d'oeufs et mélanger délicatement.
- Verser la pâte dans une poche à douille avec un embout rond et dans un cercle pâtissier (posé sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé), commencer par faire des grosses boules de pâtes écrasées tout autour du bord puis remplir le centre. Si vous n'avez pas de cercle vous pouvez faire le fond directement sur le papier sulfurisé en faisant en boudin en cercle. Eventuellement, parsemer de bâtonnets d'amande.
- Faire cuire environ 22' (pour un moule rectangle 17 x 24 cm), la dacquoise prendre couleur pour avoir un peu de mâche.

**J : Montage :** Poser la dacquoise sur un plat. Avec la poche à douille remplie de crème diplomate faire des boules de crème sur toute la dacquoise. Recouvrir avec les fruits de façon harmonieuse.