

Dacquoise, ganache au chocolat montée

Pour un moule rectangulaire 17 x 24 cm ou de Ø 22 à 26 cm



Ganache au chocolat :

- 100 g chocolat noir
- 300 g crème fraîche à 35%

Fruits de saison :

- 2 abricots, 1 poire, ou 3 kiwis ou ...

Dacquoise :

- 90 g de mélange de poudre de fruits secs :
 - amande
 - noix de coco
 - noisette
- 15 g de farine
- 4 blancs d'oeuf
- 130 g de sucre
- Option : amandes en bâtonnets, grué de cacao

J - 1 : Préparer la ganache :

- Faire fondre à feu doux dans une casserole le chocolat en morceaux avec 100 g de crème fraîche. Mélanger avec un fouet.
- Une fois fondu, sortir du feu, ajouter les 200 g de crème fraîche restant et bien mélanger au fouet. Il faut créer une émulsion (donc bien mélanger intimement le chocolat et la crème), sinon il sera difficile de monter la ganache.
- Conserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

J :

- La dacquoise :
 - Pré-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 la 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 / toile « silpat »), 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 un boudin en cercle. Vous pouvez aussi verser le mélange au milieu du cercle et l'étaler à la spatule métallique.
 - Eventuellement, parsemer le dessus avec des bâtonnets d'amande.
 - Faire cuire environ 22' (pour un moule rectangle 17 x 24 cm), la dacquoise prendra couleur pour avoir un peu de mâche.
- Ganache : fouetter la ganache au robot pour la monter.
- Montage : poser la dacquoise sur un plat. Avec la poche à douille remplie de ganache faire des boules de crème sur toute la dacquoise. Recouvrir avec les fruits de façon harmonieuse. Eventuellement, parsemer de grué de cacao.