

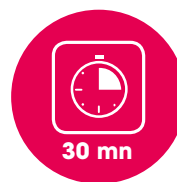
Dacquoise glacée



menu
de
fête



6 personnes



30 mn



20 mn

Ingrédients

Pour la dacquoise

- 2 blancs d'oeufs
- 20 g de sucre semoule
- 60 g d'amandes en poudre
- 50 g de sucre glace

Pour la garniture

- 3 glaces au choix
- sucre glace



Préparation

Faites préchauffer le four à 180°C, en chaleur tournante de préférence.

Tapissez la plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé.

Fouettez les blancs en neige, en ajoutant le sucre semoule à la fin. Tamisez ensemble les amandes et le sucre glace au-dessus des blancs et mélangez en soulevant délicatement avec une spatule souple.

Faites cuire 20 minutes le biscuit, en rectangle, en disque ou autre (en fonction du moule choisi), sachant qu'il vous faudra 4 biscuits de même taille pour le montage. Laissez refroidir.

Tapissez le moule de film alimentaire, mettez un rectangle ou disque de biscuit au fond, de la glace, une couche de biscuit, de la glace, encore une couche de biscuit et une de glace. Terminez par une couche de biscuit. Tassez un peu, rabattez le film et mettez au congélateur 4h.

Saupoudrez de sucre glace ou d'un glaçage, de fruits frais, de décors, ... pour une présentation de fête.

Astuces de chef

• La dacquoise un gâteau originaire du Sud-Ouest dont le dessus est croquant comme une meringue et le dessous moelleux comme un financier. Elle est généralement réalisée à base d'amande mais on peut y incorporer de la noix de coco, de la poudre de pistache, de la poudre de noisette. Elle est parfaite pour servir de base pour des desserts gourmands comme les entremets et bavaoises.

• Pour une découpe bluffante alternez les couches de glace en fonction des parfums choisis (par exemple fraise, mangue et vanille).