



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 40 mn

DACQUOISE A LA MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT TRUFFÉE AUX FRAMBOISES

INGREDIENTS:

100 g de noisettes concassées
150 g de noisettes en poudre
5 blancs d'œufs
160 g de sucre glace
50 g de sucre semoule

280 g de chocolat au lait
160 g de framboises
5 œufs
30 g de sucre semoule

METHODE :

Pas très compliqué, cette association de parfums est un véritable récital pour les papilles. Cette dacquoise à la mousse chocolat au lait truffée aux framboises va vous raconter une histoire, celle de la gourmandise... !

Commencez par faire fondre le chocolat au lait (Voir « Conseils »). Clarifiez les œufs, ajoutez les jaunes obtenus dans le chocolat fondu et mélangez l'ensemble. Poursuivez en montant les blancs en neige auxquels vous ajoutez le sucre semoule lorsqu'ils sont aux trois quarts montés. Incorporez délicatement les blancs montés au mélange précédent. Laissez prendre la mousse chocolat au réfrigérateur pendant 3 heures environ.

Pendant ce temps, réalisez la dacquoise. Montez les blancs en neige en incorporant le sucre semoule progressivement. Tamisez la poudre de noisettes et le sucre glace ensemble, puis versez ce mélange sur les blancs montés tout en remuant délicatement à l'aide d'une spatule en bois.

Étalez cette préparation sur une feuille de papier sulfurisé, parsemez les noisettes concassées sur le dessus et cuire dans un four préchauffé à 180 °C (th. 6) pendant 20 mn environ tout en surveillant la cuisson régulièrement. Laissez refroidir avant de retirer le papier sulfurisé.

Prenez un moule à cake et coupez 3 bandes de dacquoise de la taille du moule. Tapissez le moule de film alimentaire, déposez une couche de dacquoise au fond du moule, étalez la moitié de la mousse au chocolat au lait et dispersez la moitié des framboises. Recouvrez d'une seconde couche de dacquoise et recommencez la même opération avec le restant des éléments. Terminez avec la dernière couche de biscuit. Laissez prendre au réfrigérateur.

Le lendemain, démoulez ce dessert sur un plat à servir, agrémentez le dessus de quelques framboises, d'une ou deux grappes de groseilles et de quelques feuilles de menthe pour la couleur.

Annoncez le dessert et laissez vos amis apprécier vos talents culinaires à leur juste valeur !