



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

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

DACQUOISE AUX AMANDES

INGREDIENTS:

8 blancs d'œufs
180 g de sucre semoule
160 g de sucre glace
160 g de poudre d'amandes
40 g de farine

METHODE :

La Dacquoise aux Amandes est un biscuit très fragile, mais dont le goût est très apprécié.

Clarifiez les œufs afin de récupérer les blancs. Gardez les jaunes pour faire une crème ou mettez les au réfrigérateur recouvert d'un papier film alimentaire.

A l'aide d'un batteur électrique, faites monter les blancs en neige, puis lorsqu'ils sont aux trois quarts montés, versez le sucre semoule graduellement (en 3 ou 4 fois) afin de meringuer les blancs. Au final, les blancs doivent être ferme et tenir au fouet.

Préparez vos autres ingrédients sucre glace, poudre d'amandes et farine, puis tamisez l'ensemble à l'aide d'une passoire pas trop fine en insistant un peu avec la paume de la main, afin que le maximum de poudre passe au travers du tamis.

Ensuite incorporez délicatement ce mélange de poudre aux blancs meringués, en utilisant une spatule en bois avec un geste qui traverse toute la masse en partant du fond de votre récipient vers le dessus de la préparation.

Préchauffez votre four à 180 °C (Thermostat 6).

Dressez sur une ou deux feuilles de papier sulfurisé que vous disposerez sur la plaque de cuisson. La forme donnée à votre biscuit, ronde, carrée ou rectangulaire, dépend du gâteau final. Saupoudrez de sucre glace, puis enfournez la Dacquoise Amandes dans le four préchauffé.

Laissez cuire 15 minutes environ, cela dépend du four, tout en surveillant la prise de couleur.

Ce biscuit reste très tendre et semble à peine cuit sur le dessous. Si le papier adhère à la Dacquoise Amandes lorsque vous désirez l'ôter, humidifiez-le légèrement, il se décollera plus aisément.

Ce biscuit si délicat à travaillé, sera un réel plaisir à déguster !