



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

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

DACQUOISE AUX NOIX

INGREDIENTS:

8 blancs d'œufs
180 g de sucre semoule
170 g de sucre glace
85 g de noix en poudre
80 g de poudre d'amandes
40 g de farine

METHODE :

La Dacquoise Noix est un biscuit très fragile, mais dont le goût est incomparable.

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, farine et poudre de noix, pour cette dernière, soit vous disposez de poudre de noix, soit vous prenez des cerneaux de noix que vous réduisez en poudre au robot ménager

Tamisez ces quatre ingrédients 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 Noix dans le four préchauffé.

Laissez cuire 15 minutes environ, tout 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 Noix lorsque vous désirez l'ôter, humidifiez-le légèrement, il se décollera plus aisément.

Ce biscuit si délicat à travaillé, sera un pur plaisir pour tous vos amis !