

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette de Pierre Hermé

Dacquoise au chocolat et aux noisettes



"J'adore le contraste entre le croquant des noisettes torréfiées, le moelleux de la dacquoise et l'onctuosité fondante de la ganache au chocolat amer : le plaisir est intense" > Citation de Pierre Hermé.

Pour la dacquoise

80 g de noisettes entières
135 g de poudre de noisette
150 g de sucre glace (j'en ai mis 100 g)
5 blancs d'oeufs
50 g de sucre en poudre (j'en ai mis 20 g)
Sucre glace pour saupoudrer

Pour la ganache au chocolat (garniture)

300 g de beurre mou
320 g de chocolat noir à 70% de cacao ou 360 g de chocolat au lait
220 g de lait entier

La veille, préparez la dacquoise.

Préchauffez le four à 150°C (th5).

Parsemez les noisettes entières sur une plaque du four recouverte de papier alu. Enfourez et laissez-les griller une dizaine de minutes.

Mettez-les dans un torchon. Frottez-les ensemble afin d'éliminer les peaux.

Concassez grossièrement les noisettes au Thermomix ou en roulant un rouleau à pâtisserie dessus, à travers le torchon.

Réglez la température du four à 170°C. (th5/6).

Tamisez la farine + le sucre glace. (Je ne l'ai pas fait, je les ai juste mélangé au thermomix quelques secondes).

Fouettez les blancs en neige en y incorporant petit à petit le sucre en poudre.

A l'aide d'une spatule souple, incorporez délicatement le mélange sucre glace/poudre de noisette aux blancs.



Garnissez de cette pâte une poche munie d'une douille lisse n°12 (une n° 11 va bien aussi)

Sur 2 plaques de four, déposez une feuille de papier cuisson. Vous pouvez tracer un cercle de 26 cm de diamètre (pour être sûr de faire un beau cercle avec la pâte à dacquoise).

Façonnez ces deux disques, en déposant la pâte en spirale à partir du centre. Parsemez chaque disque de noisettes concassées. Appuyez très légèrement dessus.

Parsemez légèrement de sucre glace tamisé. Laissez reposer 10 min. Saupoudrez à nouveau de sucre glace tamisé. Attendez encore 10 min.



Enfournez et laissez cuire 35 min.

A la sortie du four, glissez les disques de suite sur deux grilles à pâtisserie (sinon, le dessous des disques va ramollir et risque de casser). Laissez-les refroidir.

Enveloppez-les hermétiquement de film étirable et gardez-les au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain, préparez la ganache au chocolat.

Dans le bol du TM

Mette le chocolat cassé en morceaux et le faire fondre à 37°C. Il ne doit plus y avoir de morceaux.

Ajoutez le lait bouillant petit à petit tout en laissant la VITESSE 2. Ajoutez le beurre en morceaux petit à petit en laissant la même vitesse.

Lorsque tout est bien incorporé et bien homogène, versez la ganache dans un plat rectangulaire et le mettre au frais. En refroidissant, la ganache va s'épaissir et devenir crémeuse.

Lorsque la ganache est prête, vous pouvez garnir la dacquoise.

Posez un des disques de dacquoise côté noisettes sur un plat de service.

Garnissez de ganache une poche munie d'une douille n°15 (la n°14 va bien aussi). J'ai mis toute la ganache dans la poche.

Commencez par façonner de grosses boules sur les bords du disque, en gardant la poche à douille à la verticale. Continuez de remplir le centre des restes de ganache.

J'ai rempli le centre en faisant une spirale.



Posez dessus le second disque de dacquoise côté noisettes vers le haut. Gardez au réfrigérateur pendant 1 heure. Au moment de servir, saupoudrez le dessus de noisettes concassées et de sucre glace.