

Succès au chocolat

Ingredients
Dacquoise
150g de poudre d'amande
35g de farine
85g de sucre glace
30g de sucre
5 blancs d'oeufs
Crème mousseline au chocolat
250g de lait entier
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
25g de maïzena
20g de sucre
150g de chocolat au lait
130g de beurre mou

Dacquoise

Prchauffer le four 170C

Monter les blancs en neige au batteur ou autre et ajouter le sucre en poudre sur la fin, laisser de ct

Tamiser la farine, poudre d'amande et sucre glace que vous mlangez dlicatement aux blancs en neige

Mettre en poche et faire 2 disques de la mme taille.

Enfourner pendant environ 20 minutes

Crème mousseline au chocolat

Dans le bol mettre l'oeuf et le jaune, le lait, la mazena et le sucre 5 minutes/90C/vitesse 4

Ajouter le chocolat en morceaux 30s/vitesse 4

Ajouter 40g de beurre 8s/vitesse 7

Laisser refroidir temprature ambiante (pas de rfrigrateur mme si cela peut prendre quelques heures)

Dans le bol mettre le fouet 20s/vitesse 3

Ajouter le reste du beurre en morceaux 1min30/vitesse 3

Mettre en poche en garnir un disque, puis recouvrir du 2me disque et saupoudrer de sucre glace

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr