



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

Préchauffer le four à 170°C

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

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

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

Enfourner pendant environ 20 minutes

Crème mousseline au chocolat

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

Ajouter le chocolat en morceaux 30s/vitesse 4

Ajouter 40g de beurre 8s/vitesse 7

Laisser refroidir à température ambiante (pas de réfrigérateur même 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 2ème disque et saupoudrer de sucre glace