

SUCCES

Biscuit dacquoise aux amandes : recette pour 9 blancs, cuit en deux plaques sensiblement identiques

Crème au beurre : recette pour 250 g de beurre

Praliné : soit acheté tout près, soit recette pour 200 g de noisettes.

Quelques noisettes (à torréfier au four à 180 °C) pour le décor.

Ramollir la crème au beurre (si elle est dure), en la passant quelques instants au four ou au micro-onde.

Incorporer environ 150 g (plus ou moins selon goût) de praliné à la crème au beurre

Poser une plaque de biscuit sur le plan de travail (papier sulfurisé en dessous)

Etaler la crème au beurre parfumée au praliné (à l'aide d'une spatule coudée) sur une surface de biscuit légèrement plus grande que le gâteau à réaliser.

Recouvrir avec l'autre plaque de biscuit, papier sulfurisé au-dessus (à l'extérieur)

Décoller le papier sulfurisé du dessus

Découper le gâteau de la grandeur et de la forme désirée (rond, rectangulaire, petits formats ou grand format)

Conserver au froid, puis avant de finir la décoration, décoller le papier du dessous et déposer sur un carton à entremet.

Décorer avec de la crème au beurre (avec une poche) et quelques noisettes torréfiées collées avec un peu de crème au beurre, puis saupoudrer de sucre glace.