



Tartes

# Dacquoise aux fraises



**55 min** 30 min 25 min 0 424  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Pour la dacquoise aux amandes

120 g **Amande(s) en poudre**  
100 g **Sucre glace**  
4 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**  
10 g **Sucre semoule**  
1 **Sel**

## Pour la crème aux fraises

500 g **Fraise**  
40 cl **Lait écrémé**  
150 g **Sucre semoule**  
4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**  
50 g **Maïzena**

## Étape 1

Préparation de la dacquoise aux amandes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un saladier, battre les blancs en neige avec une pincée de sel. Lorsqu'ils commencent à mousser, verser le sucre en poudre petit à petit.
- 3 Dans un autre saladier, tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes.
- 4 A l'aide de la maryse, incorporer délicatement les blancs en neige au mélange sucre glace-poudre d'amandes.
- 5 Disposer un cercle à tarte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 6 Remplir le cercle de préparation et lisser à la spatule coudée ou à la cuillère.
- 7 Faire cuire pendant 15 à 20 minutes.
- 8 Sortir la plaque du four et laisser refroidir avant de démouler le cercle à tarte.

## Étape 2

Préparation de la crème

- 1 Dans un saladier, mélanger au fouet les jaunes d'oeufs, le sucre, la maïzena et une cuillère à soupe de lait froid.

- 2 Dans une casserole, porter le lait à ébullition.
- 3 Verser le lait bouillant dans le saladier tout en fouettant.
- 4 Reverser la préparation dans la casserole et remettre sur feu doux.
- 5 Laisser épaissir la crème tout en fouettant afin qu'elle ne fasse pas de grumeaux.
- 6 Verser la crème dans un saladier et filmer au contact avec du film alimentaire.

### **Étape 3**

#### Montage de la dacquoise aux fraises

- 1 Laver et essorer les fraises.
- 2 Les équeuter et les couper en tranches.
- 3 A l'aide d'une cuillère, napper la dacquoise de crème.
- 4 Disposer les fraises en commençant par le cercle extérieur.
- 5 Réserver à température ambiante afin de ne pas ramollir la dacquoise et déguster dans les heures qui suivent.