

Gâteaux, biscuits et chocolat
Biscuit dacquoise



38 min **20 min** **18 min** **0** **395**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
 pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
 dacquoise**

6 **Blanc(s) d'oeuf**
 100 g **Noisette(s) en
 poudre**
 70 g **Sucre semoule**
 70 g **Sucre glace**
 50 g **Noisette(s)
 entière(s)**
 5 goutte(s) **Jus de citron**
 2 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation de la dacquoise

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Prendre les noisettes et les poser sur une plaque de cuisson. Les faire griller au four.
- 3 Une fois l'opération réalisée, les sortir du four et les peler à la main.
- 4 Concasser les noisettes en morceaux à l'aide d'un couteau d'office, les réserver dans un bol.
- 5 Dans un cul de poule, verser le sucre semoule, le sucre glace et la poudre de noisettes.
- 6 Mélanger avec une cuillère magique ou un fouet.
- 7 Dans le bol du batteur, verser les blancs d'œufs, une pincée de sel et un filet de jus de citron.
- 8 Battre les blancs en neige avec le fouet. Pendant la montée des blancs, ajouter un peu de sel.
- 9 Verser le mélange à base de poudre de noisettes et de sucre dans les blancs en neige. Mélanger délicatement la préparation à la feuille ou à l'aide d'une maryse.
- 10 Verser l'appareil sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé ou d'une plaque de silicone. L'étaler uniformément à l'aide d'une spatule en métal.

- 11** Disperser les noisettes concassées sur la pâte.
- 12** Placer la plaque dans la partie basse du four, laisser cuire pendant 18 minutes.
- 13** Sortir la dacquoise du four et la renverser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 14** Retirer le papier siliconé.