



## Dacquoise aux noisettes

### Dacquoise

- 90 g de poudre de noisettes
- 60 g de noisettes entières décortiquées
- 100 g de sucre glace
- 3 blancs d'œufs
- 35 g de sucre en poudre

### Préparation de la dacquoise

1. Concassez et faites griller les noisettes dans une poêle.
2. Montez les blancs en neige en ajoutant le sucre peu à peu.
3. Mélangez la poudre de noisettes et le sucre glace, ajoutez-les aux blancs.
4. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, étalez la pâte et parsemez les noisettes grillées et cuisez 20 mn à 180°C. Laissez refroidir.

### Gavottes (pour 25 pièces)

- Œufs
- 60 g de beurre
- 60 g de farine
- 60g de sucre cristallisé
- 1/4 de litre de lait entier
- 1 c à c de vanille liquide
- 1 pincée de sel



### Préparation de la pâte à gavottes

1. Faites bouillir le lait, le sel, la vanille et le beurre. Réservez.
2. Dans un mixeur, battez quelques instants la farine avec le sucre et les œufs. Ajoutez petit à petit, le mélange lait, beurre tiède. Réservez pendant 30 minutes au froid.
3. Préchauffez le four à 150°C. Beurrez la plaque de cuisson, versez des petites louches d'appareil et répartissez-les le plus finement possible. Cuire jusqu'à une coloration blonde.
4. Sortez du four et coupez des carrés de crêpes.
5. Enroulez rapidement ces crêpes carrées sur des lames de petits couteaux et réservez.

### Praline craquant

- 180 g de pralin (tout fait)
- 100 g de gavottes

### Préparation du praliné craquant

1. Faites fondre le pralin, mélangez avec les gavottes écrasées et les étalez de suite sur la dacquoise. Mettre au frais 30 mn.

### Ganache

- 180 g de chocolat noir
- 15 cl de crème liquide

### Préparation de la ganache

1. Faites bouillir la crème. Versez-la sur le chocolat haché, bien mélangez et laissez prendre un peu.
2. Découpez le gâteau en 8, recouvrir 4 parts de ganache, posez les 4 autres morceaux par-dessus. Décorez.

Regardez la préparation en vidéo : [http://www.rtbf.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/actualites/article\\_dacquoise-aux-noisettes?id=8113271&emissionId=5931](http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_dacquoise-aux-noisettes?id=8113271&emissionId=5931)