



Temps de préparation : 1h30
Temps de cuisson : 30 mn
Temps Total : 24h

Difficulté : Moyenne

Budget : Moyen

Ingrédients pour un gâteau de 10/12 personnes

Pour la crème au beurre au praliné

- 75 gr de lait entier
- 210 gr de sucre (125 + 25 + 30 + 30)
- 70 gr de jaune d'œuf
- 75 gr de blanc d'œuf
- 250gr de beurre pommade
- 40gr d'eau
- 150 gr de pâte de praliné

Pour la dacquoise

- 200 gr de blanc d'œuf
- 100 gr de sucre en poudre
- 50 gr de sucre glace
- 30 gr de farine
- 100 gr de poudre de noisette

Pour le décor

- 150 gr de sucre
- 100 gr de noisettes entières
- 10 gr d'eau

Matériels particuliers

- Cercle à mousse de 22 cm et 4,5 cm de hauteur
- Poche à douille et douille de 8
- Thermomètre de cuisson
- Robot batteur

Préparation de la crème au beurre au praliné

Commencer par la meringue italienne. Faire cuire 125 gr de sucre avec 40 gr d'eau et porter à 121°C. Pendant la cuisson du sucre, monter les blancs en neige, lorsque les blancs commencent à être fermes, ajouter 25gr de sucre pour finir de les monter. Ajouter alors le sirop en filet sur les blancs montés. Laisser tourner le robot jusqu'à ce que le mélange redescende à 30°C. Les blancs doivent être brillants et fermes et former des « becs d'oiseau ». Réserver à t° ambiante.

Faire bouillir le lait et 30 gr de sucre. Par ailleurs, faire blanchir les jaunes avec les 30 gr de sucre restants, verser le lait chaud sur le mélange, et remuer pour bien homogénéiser la préparation. Reverser la préparation dans la casserole et faire cuire à feu moyen jusqu'à 82°C sans jamais cesser de remuer et sans jamais faire bouillir. La préparation va épaissir avec une belle couleur jaune. Débarrasser dans le bol d'un robot et battre pour faire redescendre la t° à 30°C, incorporer alors le beurre pommade puis le praliné. Battre la préparation pour la rendre lisse et bien homogène. A la spatule ajouter enfin la meringue italienne. Débarrasser le tout dans une poche à douille munie d'une douille de 8. Réserver au réfrigérateur.

Préparation de la dacquoise

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un grand saladier, travailler ensemble le sucre glace, la farine et la poudre de noisette. Réserver.

Fouetter les blancs neige. Lorsqu'ils commencent à être fermes, ajouter progressivement les 100 gr de sucre afin de finir de les monter. Ils doivent être bien lisses et soyeux. Incorporer délicatement au mélange des poudres sèches.



Déposer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Poser le cercle à gâteau et garnir d'une couche de pâte en utilisant la moitié de la pâte. Enfourner et cuire 12 à 15 minutes (le gâteau doit être doré sans excès et encore souple au touché. Sortir du four, laisser refroidir et démouler avec précaution. Reproduire l'opération pour obtenir un deuxième disque de gâteau.

Au couteau, hacher grossièrement les noisettes. Les torréfier quelques minutes dans une poêle bien chaude (attention de ne pas le brûler, bien les surveiller). Lorsqu'elles sont prêtes, les débarrasser dans un ramequin pour stopper la cuisson.

Dans une poêle faire cuire 150 gr de sucre et l'eau et chauffer à 118°C, ajouter alors les noisettes et faire caraméliser. Débarrasser une sur feuille de papier sulfurisé et séparer les noisettes pendant qu'elles refroidissent.

Montage

Dans le cercle à gâteau poser au fond un gâteau, puis garnir de crème (garder de la crème pour décorer le dessus). Déposer le second gâteau. Garnir le dessus d'une couche fine de crème et lisser à la spatule. Mettre au réfrigérateur pendant une nuit minimum.

Au moment de servir démouler le gâteau et couvrir le gâteau de noisettes caramélisées.

Astuces

On peut varier la force du goût en praliné en diminuant ou en augmentant la quantité de praliné.

Pour apporter du croquant dans le gâteau, on peut mettre des noisettes caramélisées dans le gâteau au moment du montage.

Pour aider au démoulage du gâteau, on peut chemiser le moule avec une feuille de rhodoïd.

A la place de la crème au beurre praliné, on peut utiliser une ganache chocolat (dont la recette se trouve également sur le site) et ainsi réaliser un succès.