

FANTASTIK AMANDES CHOCOLAT

Moyen

6/10 personnes

Pâte sucrée

D'après une recette de Christophe Felder :

- 95 g de sucre glace
- 30 g de poudre d'amandes
- 150 g de beurre mou
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 oeuf entier à température ambiante
- 225 g de farine
- 15 g de cacao en poudre

Biscuit dacquoise

D'après une recette de Philippe Urraca:

- 35 g de farine
- 3 blancs d'œufs
- 70 à 80 g de poudre d'amandes
- 70 g de sucre glace
- 30 g de sucre semoule

Ganache

Ganache chocolat noir :

- 250 g de crème liquide entière
- 150 g de chocolat noir de couverture Caraïbe

Ganache chocolat au lait :

- 245 g de crème
- 150 g de chocolat au lait Jivara

Ganache chocolat blanc amandes :

- 245 g de crème
- 150 g de chocolat blanc amandes

La veille préparez vos ganaches.

Pour chaque ganache le procédé est le même. Faites chauffer la crème dans une casserole pendant que vous faites fondre le chocolat au bain-marie. Quand le chocolat est fondu versez en 3 fois la crème dessus en mélangeant bien à chaque fois pour créer une émulsion. La ganache doit un peu épaissir. Mixez au mixeur plongeant. Filmez au contact et réservez au frais toute la nuit.

Le lendemain préparez la pâte sucrée.

Dans le bol de votre robot (équipé de l'accessoire feuille) mélangez le sucre glace, la poudre d'amande, de sel, le beurre et le sucre vanillé.

Quand vous obtenez une texture homogène ajoutez l'œuf et mélangez à nouveau jusqu'à ce que l'œuf soit incorporé.

Tamisez la farine et le cacao directement sur la préparation, mélangez sans trop travailler. Formez une boule. Filmez au contact et réservez au frais au moins 1 heure.

Étalez votre pâte et foncez un cercle de 28 cm. Piquez la pâte avec une fourchette.

Enfournez pour 10 minutes avec des pois de cuisson.

Préparez votre dacquoise.

Séparez les blancs des jaunes puis montez les blancs en neige, serrez-les avec le sucre semoule. Continuez de battre quelques minutes pour obtenir une meringue dense.

Mélangez dans un bol le sucre glace et la poudre d'amandes.

Incorporez très délicatement ce mélange aux blancs en neige puis ajoutez la farine de la même façon.

Versez la dacquoise sur la pâte sucrée et réenfournez pour 10-15 minutes en surveillant bien la cuisson.

Décerclez et laissez refroidir complètement. Garnissez une poche à douille avec votre ganache, et pochez la ganache sur la dacquoise. Répétez l'opération pour chaque ganache.

Parsemez d'amandes effilées que vous pouvez torréfier un peu.

Réservez au frais et dégustez.