

RECETTE

Succès Noisettes & Nutella®

Moyen

2 h 0 min



INGRÉDIENTS

Pour 6-8 personnes**Biscuit dacquoise:**

- 75 g de poudre d'amande
- 75 g de poudre de noisette
- 35 g de farine
- 100 g de sucre glace
- 5 blancs d'œufs
- 40 g de sucre en poudre
- 120 g de Nutella® (15g/portion)
- Noisettes entières torrifiées

Crème mousseline au praliné:

- 25 cl de lait entier
- 50 g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'œufs
- 10 g de farine
- 20 g de fécule de maïs
- 130 g de beurre
- 75 g de praliné



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

PRÉPARATION

1**Préparez votre dacquoise:**

Placez la poudre d'amande et la poudre de noisette sur une plaque et enfournez 10 minutes à 150°C pour les torrifier. Laissez refroidir complètement.

Préchauffer le four à 170°C. Dans un récipient, tamisez la poudre d'amande, la poudre de noisette, la farine et le sucre glace. Montez les blancs en neige avec le sucre en poudre et incorporez-les très délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule souple. Mélangez jusqu'à ce que ce soit homogène mais attention à ne pas faire retomber la préparation, elle doit rester ferme.

Placez le tout dans une poche munie d'une douille unie de 12mm.

Pochez en escargot 2 disques de pâte de 18 cm de diamètre.

Enfourez 20 minutes en surveillant la coloration. Laissez refroidir complètement.

2**Préparez votre crème mousseline pralinée:**

Fouettez les jaunes avec le sucre et faites blanchir le mélange. Ajoutez la fécule et la farine tamisées. Versez le lait sur la préparation, sans cesser de fouetter.

Mettez la préparation dans une casserole et faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que la crème épaisse. Hors du feu, ajoutez 30 g de beurre et mélangez. Filmez au contact. Laissez revenir à température ambiante.

Dans une cuve de batteur, mettez la préparation et ajoutez 100 g de beurre petit à petit, tout en fouettant. Cette opération doit prendre environ 5 minutes. Ajoutez ensuite le praliné et fouettez encore 1 minute. Laissez la crème pralinée au froid pendant 1 heure.

3**Montage:**

Lissez la crème au batteur ou au fouet. Mettez un disque de dacquoise sur un plat. A l'aide d'une poche à douille unie de 12mm, pochez la crème pralinée en commençant par l'extérieur et en pochant une boule sur deux. Procédez de la même façon avec le Nutella® toujours avec une poche à douille (avec douille unie de 12mm). Finissez le succès en ajoutant le second disque de dacquoise sur le dessus. Décorez avec des noisettes torrifiées.

**Partagez la recette avec le
#nutellarecettesclub**