



1. Pour la dacquoise :

Allumez votre four sur 180°C. Tapissez votre plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé.

Fouettez les blancs en neige, en ajoutant le sucre semoule à la fin.

Tamisez ensemble les amandes et le sucre glace au-dessus des blancs et mélangez en soulevant délicatement avec une spatule souple.

Posez un cercle de 22 cm de diamètre sur le côté gauche de la plaque et étalez la moitié de la préparation à l'intérieur. Lissez bien avec une spatule. Reprenez le même cercle, posez-le à droite du premier disque et étalez le reste de la préparation à l'intérieur. Lissez à nouveau.

Enfournez pour 20 mn environ. Laissez tiédir 10 mn à la sortie du four et décollez doucement le papier sulfurisé des deux biscuits. Réservez.

2. Mélangez au fouet le mascarpone avec le sucre glace et le sirop de rose.

3. Quand les biscuits sont froids, étalez le mascarpone sur un disque, répartissez les fruits rouges par-dessus, puis couvrez avec l'autre disque de biscuit. Saupoudrez de sucre glace et d'éclats de pistache.



Si vous n'avez pas de cercle de 22 cm de diamètre, adaptez les quantités en fonction de ce que vous avez...

Assez facile
25 mn de préparation
20 mn de cuisson
Assez cher
Sans gluten
Veggie

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un cercle de +/- 22 cm et d'une spatule

Pour la dacquoise :

- 40 g de sucre semoule
- 4 blancs d'œufs
- 120 g d'amandes en poudre (ou de noisettes ou un mélange des deux)
- 100 g de sucre glace

Pour une version aux fruits rouges et à la rose :

- 250 g de mascarpone
- 60 g de sucre glace
- 3 c. à soupe de sirop de rose (ou d'eau de rose)
- 250 g de fraises
- 200 g de framboises
- 200 g de mûres
- 100 g de myrtilles
- Quelques pistaches concassées pour le dressage (facultatif)

Variantes :

Si vous ne trouvez pas de sirop de rose, ce n'est pas très grave, la dacquoise sera toujours très bonne...

Les quantités vous permettront de faire deux disques de pâtes assez fins. Si vous préférez avoir des biscuits plus épais, n'hésitez pas à augmenter les quantités. Mettez les fruits rouges de votre choix : cela peut-être uniquement des framboises ou des fraises.

Vous pouvez mélanger d'autres fruits secs en poudre (noix, noix de pécan, pistaches) mais gardez une base d'amandes ou de noisettes pour au moins 50 %. Par exemple 60 g d'amandes en poudre et 60 g de pistaches.

Vous pouvez saupoudrer la dacquoise de pistaches grossièrement concassées ou de graines de courges caramélisées. Si vous voulez les faire vous-même, c'est facile : faites d'abord torréfier au four à 150°C,

125 g de graines de courge étalées sur une plaque recouverte de papier cuisson. Puis mettez les graines dans une poêle avec 125 g de sucre et 125 g d'eau et faites chauffer en remuant avec une spatule en bois jusqu'à l'obtention d'un caramel. Débarrassez sur une feuille de papier sulfurisé et une fois refroidies, cassez à la main pour séparer les graines.

