



GÂTEAU D'YSEULT



Facile Préparation: 30 mn Cuisson: 2 x 20 mn

Pour 8 à 10 personnes:

Pour la dacquoise:

90 g de sucre glace

80 g de poudre d'amandes

5 blancs d'œufs

50 g de sucre en poudre

Pour le biscuit au chocolat:

30 g de chocolat noir

2 œufs

45 g de sucre en poudre

Pour la ganache:

16 cl de crème liquide

200 g de pulpe de fruit de la passion (8 à 9 fruits)

20 g de sucre en poudre

300 g de chocolat noir 70 g de beurre

Pour finir:

2 càs de confiture d'abricots

Quelques abricots secs moelleux ou des framboises.

La dacquoise:

Préchauffer le four à 160°. Mélanger le sucre glace et la poudre d'amandes.

Au mixer, battre les œufs en incorporant le sucre en 3 fois, jusqu'à l'obtention d'une meringue souple.

Ajouter le sucre glace et les amandes délicatement.

A la poche à douille, former un cercle de 22 cm de diamètre avec cet appareil sur du papier sulfurisé ou sur une feuille de silicone et le faire cuire pendant 20 mn jusqu'à ce qu'il soit blond. Réserver.

Le biscuit au chocolat:

Monter le four à 170°. Séparer blancs et jaunes et battre les blancs en neige en incorporant 20 g de sucre sur les 45 g. Faire fondre le chocolat au bain-marie ou par petites impulsions au micro-ondes.

Au fouet, blanchir les jaunes avec le reste du sucre et verser sur le chocolat fondu en mélangeant bien avant d'incorporer les blancs en neige. A la poche à douille, toujours sur du papier sulfurisé ou du silicone, former un cercle de 23 cm et cuire 20 mn. Laisser refroidir. Réserver.

La ganache:

Dans une casserole porter la crème, le jus des fruits de la passion (sans les pépins) ou la pulpe de framboises et le sucre à ébullition. Couper le feu et faire fondre le chocolat râpé ou en pistoles dans l'appareil chaud, mélanger et ajouter le beurre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Finition et présentation:

Réchauffer la confiture d'abricots avec un càs d'eau. Placer le biscuit au chocolat sur une plaque et l'imbibber avec la confiture d'abricots diluée. Poser le disque de dacquoise dessus.

Entourer le biscuit au chocolat avec un cercle un peu plus grand et recouvrir avec la ganache encore souple. Tapoter la plaque légèrement pour que la surface du gâteau soit lisse et réserver au froid au minimum 1 heure.

Servir en décorant avec des abricots ou des framboises.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

