



# Dacquoise exotique

annelise.louis



## La dacquoise

voici une petite recette pleine de vitamines et de fraîcheur. Ici les fruits ne sont pas cuits mais juste découpés en brunoise au goût relevé et frais avec la mangue, l'ananas et le fruit de la passion. Ça fait presque penser aux vacances !

Une petite chantilly aérienne très peu sucrée déposée sur une dacquoise croustillante vient adoucir l'ensemble...



## La dacquoise (base du gâteau)

Pour 1 tarte dacquoise de 28 cm de diamètre

### Ingrédients pour les 2 cercles de dacquoise :

40g de farine

140 g d'amandes en poudre

150 g de sucre glace

200g de blancs d'œufs

68g de sucre

Chauffez le four à 180°.

Mélanger la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine.

Monter les blancs en neige (au bec d'oiseau) en ajoutant les 68 g de sucre petit à petit dès qu'ils commencent à mousser.

Incorporer délicatement à la maryse les poudres tamisées. Mettre la préparation dans une poche à douille lisse.

Sur une feuille de papier cuisson, réaliser 2 cercles de 28 cm avec la poche à douille.

Enfourner 15 à 20mn (à surveiller selon le four). La dacquoise doit rester moelleuse à cœur. Faire refroidir.



### Préparation des fruits exotiques et de la chantilly

#### Brunoise de Fruits Frais :

1 belle mangue juteuse

1 fruit de la passion

1 petit ananas

1 zeste de citron vert bio

Eplucher les fruits et les couper en petits cubes, mettre les zestes de citron puis réserver au frais avant utilisation.



#### Chantilly vanillée :

250g de crème liquide à 35% de matières grasses

Mettre les fouets et la crème quelques minutes au congélateur pour bien les refroidir.

Mélanger le sucre vanillé dans la crème puis monter au batteur en chantilly.

Réserver au frais la chantilly dans une poche à douille.

### Montage

Il ne reste plus qu'à assembler les différents éléments du dessert :

Sur une des dacquoises, avec un cercle découper le centre.

Sur l'autre dacquoise, répartir la brunoise de fruits au centre puis pocher la chantilly sur les bords.

Mettre dessus le second disque (troué !) de dacquoise, et mettre de nouveau de la chantilly au centre (dans le trou). Rajouter quelques fruits dessus en décoration ainsi que des meringues...et régalez-vous !

Remarques :

Pour gagner du temps, on peut réaliser la dacquoise et la crème la veille et assembler le dessert le lendemain.

Pour donner un goût plus exotique à la dacquoise, on peut aussi remplacer une partie de la poudre d'amande par de la noix de coco...

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](https://zodiosphere.fr)