

DACQUOISE



Ingrédients pour 2 disques de 20cm

3 blancs d'œufs

25 g de sucre semoule

70 g de sucre glace

75 g de poudre d'amandes

1 pincée de sel

- Préchauffer le four à 180°C Th 6.
- Monter les blancs en neige et ajouter à la fin le sucre semoule pour les rendre plus fermes.
- Mélanger grossièrement le sucre glace et la poudre d'amande.
- Incorporer le mélange sucre et poudre d'amandes dans les blancs montés à l'aide d'une spatule en coupant la préparation ou au robot avec la feuille à vitesse lente.
- Remplir une poche à douille (avec une douille ronde assez grosse).
- Sur du papier sulfurisé, coucher en spirale pour former 2 cercles, puis saupoudrer de sucre glace.
- Enfourner 10 min à 180°C pour un biscuit moelleux ou 12 min pour un biscuit plus croustillant. N'oubliez pas de débarrasser sur une grille pour éviter que le biscuit ramollisse.

PS : cette préparation peut servir de base [au quatuor au chocolat](#) en remplacement du mélange gavottes + pralinoise.