

La 'Tite Aly

Dessert

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- Pour la dacquoise noisette :
 - 100 g d'amandes toastées concassées
 - 90 g de sucre glace
 - 40 g de sucre en poudre
 - 4 blancs d'œuf
 - 1 cuillère à café de cacao amer
- Pour le feuilleté praliné :
 - 300 g de pralinoise (Poulain®)
 - 10 crêpes dentelle
 - 50 g de pralin
- Pour la mousse au chocolat :
 - 260 g de chocolat au lait Milka
 - 140 g de chocolat noir 70% Lindt
 - 60 g de beurre
 - 50 cl de crème fraîche
 - 4 œufs
 - 2 cuillère à soupe de sucre glace
- Pour la glace aux fruits rouges :
 - 100 g de fraises
 - 50 g de framboises
 - 50 g de myrtilles
 - 40 g de groseilles
 - 1/2 citron
 - 70 g de sucre
 - 40 g de lait en poudre
 - 14 cl de crème fleurette (ou crème liquide)
- Pour la chantilly :
 - 33 cl de crème fleurette
 - 3 cuillères à soupe de sucre glace
- Pour les arceaux en chocolat :
 - 150 g de chocolat noir 70% Lindt

Matériel nécessaire :

- 1 accumulateur de froid
- 1 pâle et 1 moteur qui vont avec
- 6 coupes de glace
- 1 robot ou 1 fouet électrique (ou manuel pour les courageux) pour faire la chantilly
- 1 gouttière à bûche en inox (ou autre objet courbé allant au congélateur)
- 1 rouleau à pâtisserie

Préparation :

1. Placer l'accumulateur de froid 24 heures minimum au congélateur avant utilisation.
2. Mettre au frigo l'ensemble des ustensiles qui serviront à faire la chantilly (le bol du robot et le fouet par exemple).
3. Préparer la crème glacée pour la glace aux fruits rouges :
 - battre la crème fraîche au fouet électrique jusqu'à ce qu'elle épaississe en crème fouettée.
 - Mixer les fruits rouges avec le citron pressé, 145 g de sucre glace, puis avec le lait en poudre.
 - Laisser reposer minimum 6 heures dans la partie la plus froide du réfrigérateur (mais ni dans le fraiseur,



Temps de Préparation : 1 h
Temps de Repos : 8 h 30 min
Temps de Cuisson : 20 min

ni dans le congélateur).

4. Préparer la dacquoise :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Chemiser une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
- Dans un saladier, mélanger les amandes toastées concassées, les sucres et le cacao.
- Dans un autre récipient, monter les blancs en neige (n'oubliez pas d'ajouter la pincée de sel), à l'aide d'un batteur électrique ou d'un robot.
- Incorporez-les progressivement à la première préparation avec une Maryse, une spatule ou tout simplement une cuillère à soupe. Soulever pour cela délicatement la masse. Ne jamais mélanger en tournant, ça casserait les blancs en neige.
- Verser la pâte sur la plaque de cuisson chemisée, en rectangle. Vérifier que 6 cercles sont découposables pour former le fond des coupes de glace (en remontant sur les bords à presque mi-hauteur).
- Enfourner au four (200°C) pendant 20 minutes.
- Laisser tiédir puis couper 6 cercles dans la dacquoise. Les placer au fond des 6 coupes de glace.

5. Préparer le feuilleté praliné :

- Faire fondre la pralinoise au bain marie. Réserver.
- Écraser au mortier les crêpes dentelles rapidement (on veut des morceaux, pas de la poudre), et les mélanger ensuite avec le pralin.
- Verser alors dessus la pralinoise fondue et bien mélanger le tout.

6. Étaler la pralinoise sur le fond en dacquoise des coupes de glace.

7. Réserver les coupes de glace au réfrigérateur.

8. Préparer la mousse au chocolat :

- Faire fondre les chocolats coupés en carrés avec le beurre en morceaux ensemble au bain-marie.
- Pendant ce temps, dans un saladier battre énergiquement les œufs avec le sucre glace, jusqu'à ce qu'en s'arrêtant le mélange soit bien mousseux.
- Ajouter alors le chocolat fondu, et bien mélanger pour l'incorporer.
- Monter ensuite la crème fleurette bien froide en chantilly.
- L'incorporer délicatement au mélange au chocolat une fois ce dernier tiédi.
- Chemiser la gouttière à bûche d'un papier film.
- Y verser alors la mousse au chocolat, et lisser la surface si nécessaire.
- Filmer et réserver au réfrigérateur au moins 6 heures.

9. Préparer les arceaux de chocolat noir :

- Faire fondre au bain-marie le chocolat.
- Le déposer sur une feuille de papier cuisson, à plat.
- Déposer une seconde feuille de papier cuisson par-dessus et étaler sous forme de rectangle, doucement, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- Laisser reposer 2-3 minutes à température ambiante (pas trop longtemps, le chocolat doit rester très flexible).
- Découper en au moins 6 lamelles (sans enlever les papiers cuisson), et les placer dans la gouttière à bûche.
- Placer la gouttière au réfrigérateur, et quand c'est froid au congélateur, jusqu'à utilisation.

10. Le lendemain (ou après les 6 heures de repos) :

- Finir la préparation de la glace :
 - Sortir l'accumulateur de froid et lancer la rotation de la pâte.
 - Verser la préparation aux fruits rouges dans l'accumulateur de froid tandis que la pâte est toujours en rotation.
 - Laisser prendre la glace complètement (environ 20 minutes).

- Enlever la pâte et mettre congeler (-18°C) pendant 2 h 30.
- Après les 2 heures 30 :
 - Sortir les coupes de glace et y déposer dans chaque 1 boule de glace aux fruits rouges.
 - Recouvrir à hauteur de mousse au chocolat.
 - Préparer une chantilly (au batteur ou au siphon au choix pour celle-là) et la disposer par-dessus, sous forme d'escargot.
 - Déposer quelques fruits rouges (framboises et groseilles) sur les étages de chantilly.
 - Sortir les arceaux de chocolat du congélateur, retirer les papiers cuisson, et disposer un arceau sur chaque coupe.

11. C'est prêt, déguster et savourer immédiatement !