

Ingrédients

Mousse noisette :

- 93 g de crème à 35% de matière grasse
- 93 g de sucre inverti
- 1 g de gélatine en poudre
- 64 g d'eau
- 193 g de pâte de noisettes
- 632 g de crème fouettée à 35% de matière grasse

Dacquoise noisette :

- 100 g de blancs d'œufs montés en neige
- 85 g de sucre semoule
- 40 g d'amandes en poudre
- 50 g de noisettes en poudre brute
- 25 g de sucre glace
- Farine, quantité selon besoin
- Couverture lait 35%
- Beurre
- 50 g de praliné noisette
- 20 g de riz soufflé

Crèmeux citron :

- 250 g de jus de citron
- 150 g de jaunes d'œufs (environ 3 œufs)
- 150 g d'œufs (environ 3 œufs)
- 150 g de sucre
- 150 g de beurre
- 24 g de gélatine en poudre
- 200 g d'eau

Pâte Sucrée :

- 100 g de beurre
- 25 g de sucre glace
- 40 g d'œufs (environ 1 œuf)
- 200 g de farine
- 1 g de sel

Praliné Croustillant noisette :

- 100 g de praliné noisette
- 20 g de riz soufflé

Étapes :

• Mousse noisette

1. Chauffez la crème et le sucre inverti.
2. Ajoutez la pâte de noisettes et la gélatine préalablement réhydratée dans l'eau.
3. Incorporez délicatement la crème fouettée.
4. Réservez au frais.

• Crémeux Citron

1. Chauffez la pulpe de citron et le sucre jusqu'à ébullition.
2. Mélangez les jaunes d'œufs avec les œufs, puis incorporez-les au mélange citron-sucre.
3. Cuisez la préparation en allant et venant entre une casserole et un bol au bain-marie jusqu'à épaississement.
4. Ajoutez la gélatine réhydratée et le beurre, puis mixez jusqu'à obtenir une texture lisse.
5. Réservez au frais.

• Dacquoise noisette

1. Préchauffez le four à 170°C.
2. Montez les blancs en neige, en ajoutant progressivement le sucre semoule.
3. Incorporez délicatement les amandes en poudre, les noisettes en poudre brute, le sucre glace et la farine.
4. Étalez la pâte obtenue sur une plaque et enfournez pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
5. Une fois refroidie, découpez des cercles de dacquoise à la taille de vos moules.

• Pâte sucrée

1. Préchauffez le four à 170°C.
2. Montez les blancs en neige, en ajoutant progressivement le sucre semoule.
3. Incorporez délicatement les amandes en poudre, les noisettes en po

• Praliné Croustillant Noisette

1. Mélangez le praliné noisette avec le riz soufflé.
2. Étalez ce mélange sur les fonds de pâte sucrée cuits.

• Assemblage

1. Disposez une couche de dacquoise noisette sur le praliné croustillant.
2. Remplissez avec la mousse noisette et lissez la surface.
3. Ajoutez une couche de crémeux citron sur la mousse noisette.
4. Terminez par une fine couche de couverture lait fondue.
5. Réservez au frais jusqu'à dégustation.

Bonne dégustation !