



White Royal

Préparation

1h30 + 1 nuit

Cuisson

180°C - 15 minutes

Résultat

6/8 personnes

Informations nutritionnelles

Energie	402 kcal
Gucides	37,3 g
dont Sucres	34 g
Lipides	25,2 g
dont AGS	12,3 g

Les Ingrédients

60g de blanc d'œufs
56g de sucre
30g de poudre d'amande
30g de poudre de noisette

50g de chocolat au lait
150g de pralinoise
40g de crêpes dentelles gavottes

250g + 40g de crème semi-épaisse 30%MG
230g de chocolat blanc
1 feuille de gélatine

Au préalable : Mettre les 250g de crème dans la cuve du robot (ou cul de poule) et réserver au frais.

La dacquoise : Monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre. Délicatement, à la maryse, ajouter les poudre. Garnir une poche à douille. Sur une plaque avec du papier sulfurisé, dessiner un cercle de 17cm de diamètre, et des languettes ou autres pour le décor. Mettre à cuire à 180°C pendant 15 minutes.

Le croustillant : Au bain-marie faire fondre le chocolat au lait et la pralinoise. Laisser refroidir avant d'incorporer les crêpes dentelles émiettées. Déposer le croustillant sur le cercle de dacquoise.

La mousse chocolat blanc : Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Faire chauffer les 40g de crème liquide à feu doux, y faire fondre la gélatine et laisser chauffer 30sec. Déposer la crème chaude sur le chocolat blanc. Remettre à fondre au bain-marie si besoin. Laisser tiédir. Monter les 250g de crème en chantilly. Incorporer le chocolat fondu dans la chantilly délicatement.

Le dressage : Déposer du rhodoïde à l'intérieur d'un cercle de 18cm de diamètre. Déposer la dacquoise et le croustillant au milieu et compléter avec la mousse. Mettre une nuit au congélateur.

Le lendemain démouler, décorer et laisser décongeler.