



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de

privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Dacquoise aux pacanes et au café

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

Meringue aux pacanes:

- 1 1/2 tasse de pacane grillées
- 1 1/2 tasse de sucre granulé
- 2 cuillères à table de fécule de maïs
- 9 blancs d'oeufs
- 1 à thé (5 ml) de vanille

Garniture au café:

- 2 cuillères à table de café instantané
- 1 cuillère à table d' eau chaude
- 2 tasses de crème à 35%
- 1 tasse de sucre glace tamisé
- 3/4 tasses de pacanes grillées, hachées grossièrement
- décoration de chocolat fondu (facultatif)

PRÉPARATION

Préparation des meringues

1. Tapisser deux plaques de cuisson de papier-parchemin beurré et fariné. À l'aide d'un moule à gâteau de 8 po (20 cm) de diamètre, tracer deux cercles sur chaque feuille. Réserver.
2. Au robot culinaire ou au mélangeur, hacher finement les pacanes entières avec 1/2 t (125 ml) du sucre granulé et la fécule de maïs. Réserver. Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous. Ajouter le reste du sucre granulé, 2 c. à tab (30 ml) à la fois, en battant jusqu'à ce que le mélange forme des pics fermes et

Préparation	45 minutes
Cuisson	60 minutes
Réfrigération	60 minutes
Portion(s)	10 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Fibres	3 g
Protéines	7 g
Calories	555
Total gras	36 g
Total glucides	54 g

brillants. Ajouter la vanille en battant. Incorporer la moitié du mélange de pacanes réservé en soulevant délicatement la masse. Incorporer le reste du mélange de pacanes de la même manière.

3. Étendre uniformément la meringue à l'intérieur des cercles. Cuire au centre du four préchauffé à 275°F (140°C) de 1 heure à 1 heure 15 minutes ou jusqu'à ce que le dessus des meringues soit ferme (intervertir et tourner les plaques à la mi-cuisson). À l'aide du moule ayant servi à tracer les cercles et d'un couteau, égaliser délicatement les meringues chaudes sur leur pourtour. À l'aide d'une longue spatule, détacher les meringues et les mettre sur des grilles. Laisser refroidir. (Vous pouvez préparer les meringues à l'avance et les mettre dans un contenant hermétique, en les séparant d'une feuille de papier ciré. Elles se conserveront jusqu'à 1 semaine à la température ambiante.)

Préparation de la garniture au café

4. Dissoudre le café dans l'eau. Laisser refroidir. Dans un bol, à l'aide du batteur électrique (utiliser des fouets propres), battre la crème, le sucre glace et le mélange de café refroidi jusqu'à ce que la préparation forme des pics fermes.

Assemblage de la dacquoise

5. Déposer une meringue sur une assiette. Étager les meringues en alternant avec la garniture au café (utiliser les deux tiers de la garniture et terminer par une meringue). Couvrir le dessus et les côtés de la dacquoise du reste de la garniture au café. Presser les pacanes hachées sur les côtés de la dacquoise. Réfrigérer pendant 1 heure. (Vous pouvez préparer la dacquoise à l'avance et la couvrir d'une pellicule de plastique, sans serrer. Elle se conservera jusqu'à 8 heures au réfrigérateur.) Au moment de servir, garnir le dessus de la dacquoise de décorations de chocolat, si désiré.