

\*\*\*\*

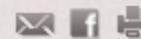
## Petit succès à la nougatine

\*\*\*\*

RETOUR



POUR 6 PERSONNE(S)



Difficulté :  Très difficile

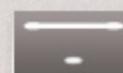
Préparation :  50 min

Cuisson :  15 min

INSTRUMENTS LACANCHE



Feux vifs



Four

Broyez les amandes au mixeur.  
Préparez les blancs d'œufs en les séparant des jaunes.

### PREPARATION DE LA PATE A SUCCES

- 1 Dans le saladier mélangez les amandes broyées et le sucre.
- 2 Dans la jatte montez les blancs en neige très ferme.
- 3 Mélangez délicatement le tout.
- 4 Avec cette préparation, foncez les moules préalablement beurrés et enfournez (four préchauffé à 200°). Laissez cuire 10 min. RESERVEZ.

### PREPARATION DE LA GANACHE

- 1 Faites bouillir la crème.
- 2 Ajoutez petit à petit le chocolat cassé en petits morceaux. Baissez l'intensité du feu et remuez.
- 3 Retirez la casserole et continuez à fouetter jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène. Laissez refroidir.

### MONTAGE DES GATEAUX

- 1 Démoulez lorsqu'ils sont froids. Déposez une couche de ganache. Posez sur chacun le 2ème gâteau.
- 2 Décorez de ganache à l'aide de la poche à douille.

### CONFECTION DE LA NOUGATINE

- 1 Dans la casserole, soigneusement lavée et essuyée, faites un caramel (sucre et 1 cuillère d'eau). Dès qu'il atteint une belle couleur blonde, versez les amandes.
- 2 Mélangez très vivement et versez la nougatine sur le marbre préalablement huilé puis étalez au rouleau à pâtisserie.
- 3 Découpez la nougatine en triangles et déposez sur chaque gâteau.

### INGRÉDIENTS

(pour 6 gâteaux)

#### 1. PATE A SUCCES :

- 90 g de sucre en poudre
- 90 g d'amandes hachées
- 3 blancs d'œufs
- 20 g de beurre

#### 2. GANACHE

- 80g de chocolat noir ou à cuire
- 50g de crème épaisse

#### 3. NOUGATINE

- 75 g de sucre
- 50 g d'amandes hachées
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile

### USTENSILES

- 12 petits moules à gâteaux de 6 cm de diamètre
- 1 jatte
- 1 petite casserole en cuivre
- 1 batteur mécanique
- 1 mixeur
- 1 saladier en verre
- 1 poche à douille
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 plaque de marbre
- 1 grand couteau plat
- 1 cuillère longue en inox
- 1 poche à douille