**Gâteau nuage praliné**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/02/gateau-nuage-praline-20230212_143600.psd-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La dacquoise :  
- 5**[**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)**(≅ 150 g)  
- 130 g de sucre glace**  
**- 60 g de Maïzena ®**  
**- 90 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**

**1 cercle à pâtisserie ou un moule de 20 cm de Ø tapissé de papier cuisson  
1 cercle de 18 cm de Ø doublé d'une bande de rhodoïd de 6 cm de hauteur**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Monter les blancs d'œufs en neige avec 3 cuillerées à soupe de sucre.  
Mélanger délicatement à la spatule avec le reste de sucre, la Maïzena et les amandes en poudre tamisés.  
Verser la pâte dans le cercle de 20 cm de Ø et égaliser le dessus.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille puis décercler délicatement.  
Dans la dacquoise bien froide, détailler un disque de 18 cm à l'aide du petit cercle.  
Déposer le disque sur le plat de service et l'entourer du cercle habillé de rhodoïd.

**La mousse pralinée :**  
**- 5 g (2,5 feuilles) de gélatine**  
**- 250 g de** [**chocolat praliné**](https://recettes.de/chocolat-praline)  
**- 310 g (50 g + 260 g) de crème fleurette très froide**

Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide pour les ramollir.  
Mettre le chocolat dans un bol et le faire fondre au micro-ondes à 350W pendant 1 min 30. Remuer et rajouter 30 secondes si nécessaire.  
Bien mélanger et laisser tiédir.  
Faire chauffer 50 g de crème liquide et y faire dissoudre la gélatine bien essorée. Laisser tiédir.  
Fouetter le reste de crème bien froide en chantilly, [**texture mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/).  
Incorporer à la spatule la gélatine et le chocolat fondu.  
Verser immédiatement la mousse sur la dacquoise et lisser le dessus à la spatule.  
Placer au réfrigérateur pendant au-moins 3 heures (pour moi la veille).

**La finition :  
- Poudre de** [**noisette**](https://recettes.de/noisette) **torréfiée ou** [**pralin**](https://recettes.de/pralin)

Le lendemain (ou 3 heures après), saupoudrer le dessus de l'entremets de pralin ou comme moi de noisettes torréfiées en poudre.  
Retirer le cercle et le rhodoïd, délicatement.  
Garder au frais jusqu'au moment du service.