

Trianon ou Royal au chocolat



Temps de préparation: 1h

Temps de cuisson: 1h

Ingrédients pour une douzaine de personnes :

La pâte à dacquoise amande

- 5 blancs d'oeufs
- 135g d'amandes en poudre
- 50g de sucre semoule
- 150g de sucre glace

Le croustillant praliné

- 200g de pralinoise
- 90g de gavottes (9 double biscuits)
- 40g de pralin

La chantilly au chocolat

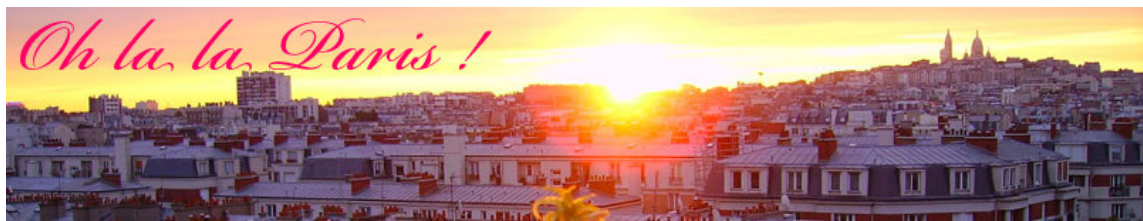
- 250g de bon chocolat à 70%
- 40cl de crème entière

La déco

- Cacao type Van Houten
- gavottes

Préparation:

1. Mettre la crème au congélateur ainsi que le bol qui va servir pour monter la chantilly.
2. Préparation du biscuit amande: Préchauffer le four à 170°. Mélanger la poudre d'amandes avec le sucre glace. Tamiser.
3. Monter les blancs en neige ferme. Incorporer le sucre semoule. Ajouter le mélange amandes-sucre. Mélanger délicatement à la spatule.
4. Etaler la pâte sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé de façon à ce qu'elle ait au moins la taille du carré ou cercle à entremets (22 cm de côté ou de diamètre) avec éventuellement une poche à douille.
5. Faire cuire 30 minutes environ. Le biscuit doit rester moelleux et brunir à peine sur les côtés. Après l'avoir sorti du four, découper le biscuit aux dimensions du cercle ou carré à entremets.
6. Pendant ce temps faire fondre la pralinoise au bain marie. Ne pas jeter l'eau après, on s'en servira pour faire fondre le chocolat.
7. Ecraser les gavottes.



8. Mélanger la pralinoise au pralin et les gavottes.
9. Etaler en fine couche sur le biscuit. Mettre au frais pour que le croustillant durcisse.
10. Faire fondre le chocolat au bain marie.
11. Monter la chantilly ferme.
12. Ajouter le chocolat et mélanger délicatement.
13. En recouvrir le croustillant praliné. Faire des motifs avec la fourchette. Mettre au frais plusieurs heures, idéalement la veille.
14. Pour la déco: Saupoudrer de cacao et de gavottes écrasées. Démouler.