

Trianon



Ingrédients :

Biscuit aux amandes :

- 70 g de poudre d'amande
- 120 g de sucre
- 3 blancs d'œufs
- 20 g de farine
- 1 pincée de sel

Croustillant au praliné :

- 200 g de pralinoise
- 9 sachets de gavottes (crêpes dentelles)

Mousse au chocolat :

- 200 g de chocolat noir à 70%
- 20 cl de crème fraîche liquide bien froide
- 60 g de sucre
- 1 œuf
- 3 jaunes d'œufs

Préparation :

Commencez par préparer le biscuit aux amandes :

Préchauffez votre four à 200°C.

Dans un saladier, tamisez la poudre d'amande, la farine et 60 g sucre puis mélangez-les.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Une fois que le fouet commence à laisser des traces, ajoutez en pluie 60 g de sucre tout en mélangeant jusqu'à ce que le mélange soit bien brillant. Ajoutez-les au mélange précédent en mélangeant très délicatement et en soulevant bien la masse.

Etalez la préparation sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé de la forme de votre moule. Faites-le cuire 10 minutes. Le gâteau doit être doré et encore mou. Laissez le biscuit refroidir puis placez-le dans le plat à service en découpant les bords de la taille de votre cercle à pâtisserie. Réservez de côté.

Préparez ensuite le croustillant praliné :

Faites fondre la pralinoise coupé en morceau au bain-marie. Laissez-la refroidir puis ajoutez les crêpes dentelles réduites en poudre et mélangez jusqu'à ce que les morceaux soient bien incorporés. Etalez le mélange sur la génoise sur l'ensemble de la surface puis laissez durcir pendant que vous préparez la mousse.

Préparez enfin la mousse au chocolat :

Au moins 30 minutes avant de commencer, placez le bol, le fouet et la crème au réfrigérateur.

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œuf avec l'œuf entier.

Dans une casserole, portez à ébullition 60 g de sucre avec un peu d'eau. Une fois que le mélange bout, versez-le sur les œufs battus puis mélangez bien quelques minutes. Ajoutez le chocolat fondu puis mélangez bien.

Dans le saladier placé au frais, montez la crème fraîche liquide en chantilly. Mélangez-la ensuite délicatement au chocolat en soulevant bien la masse. Versez la mousse sur la couche praliné puis placez au frais plusieurs heures.

Une fois la mousse prise, décorez votre gâteau comme le souhaitez (je l'ai saupoudré de cacao en poudre amer) ! Servez puis dégustez !