

Royal chocolat

Ingrédients pour un cadre de 20 * 15 env:

Biscuit :

4 œufs
120g de sucre en poudre
80g de noisettes en poudre (ou d'amandes)
4 CS rases de farine
60g de beurre fondu
1 cc de levure

Battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse vraiment. Ajoutez les reste des ingrédients puis versez dans le cadre posé sur la plaque de votre four recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire 10-12min à 180°. La pâte ne doit pas colorer.

Croustillant feuillantine :

400g de pralinoise
200g de feuillantine
40g de pralin (facultatif)

Faites fondre la pralinoise au micro-ondes. Attendez un peu qu'elle refroidisse avant d'y mettre la feuillantine et le pralin. Mélangez bien et déposez sur le biscuit cuit.

Mousse au chocolat :

400g de chocolat noir
12 œufs

Faites fondre le chocolat au micro-ondes. Laissez-le refroidir avant d'y mettre les jaunes d'œuf et de mélanger. Montez les blancs en neige (pas trop fermes, la mousse doit rester mousseuse et pas trop ferme) et mélangez-les délicatement au chocolat fondu. Versez cette mousse au chocolat sur le croustillant feuillantine.

Mettez au frais 3 heures minimum.

Ce gâteau peut très bien être congelé donc n'hésitez pas à le faire grand pour en congeler une partie.

Au moment de servir, saupoudrez-le de cacao amer ou faites la décoration de votre choix !