

## Royal au chocolat, version coco

<http://sophie.over-blog.com/article-royal-au-chocolat-version-coco-42653741.html>



### **Biscuit**

40 g de noix de coco,  
50 g de blancs d'oeufs,  
20 g de sucre en poudre,  
30 g de sucre glace,  
10g de farine

Tamiser la farine, le sucre glace et la poudre d'amande.

Monter les blancs en neige ferme, serrer avec le sucre en poudre.

Verser la poudre sur les blancs et mélanger délicatement à la spatule

Couler sur un cercle sur de papier sulfurisé de 20cm de diamètre.

Cuire à 180° environ 13 à 15 minutes, le gâteau doit être doré. Laisser refroidir.  
Ajuster à 19cm pour pas que le gâteau se voit quand on coulera dessus la mousse.

### **Croustillant**

140 g de praliné en pâte(maison)

4 sachets de crêpes dentelles,

60g de chocolat au lait ou mélange lait-noir

*Si vous n'avez pas de praliné, changez les ingrédients pour utiliser :  
200g de pralinoise, 6 sachets de crêpes dentelles et 50g de pralin en grains (Vahiné)*

Faire fondre le chocolat, mélanger au praliné. Ajouter les crêpes dentelles émiettées.

### **Mousse**

300g de chocolat,

12cl de lait,

40cl de crème fraîche liquide

Placer la crème dans un bol et mettre le tout au congélateur 10min.

Faire fondre le chocolat avec le lait, laisser refroidir.

Monter la crème en chantilly (pas extra ferme non plus) et l'ajouter délicatement au chocolat.

### **Montage**

Ajuster le cercle au diamètre 20, déposer le biscuit dedans (de 19cm), recouvrir de praliné.

Laisser durcir au frigo. Puis couler la mousse chocolat par dessus (20cm de diamètre)

Mettre le tout au frigo pendant au moins 8h.

Décercler et décorer à votre guise.