

# **Mon Royal chocolat**

## **Ingrédients:**

### Pour le biscuit:

3 blancs d'oeufs ( 90g)  
15 g de sucre roux  
45 g de sucre semoule  
65 g de sucre glace  
65 g de poudre d'amandes  
1 cuillère à café de cacao en poudre non sucré  
15 g de farine

### Pour le praliné feuilleté( ou plutôt corn flaké!)

200 g de pralinoise  
20 g de chocolat au lait  
60 g de corn flakes

### Mousse au chocolat

200 g de chocolat noir à 70%  
2/3 de fève Tonka  
250 g crème liquide bien froide  
50 g de lait

### Pour la déco:

Cacao non sucré en poudre.

## **Réalisation:**

### Pour le biscuit:

Préchauffer le four à 210 °C.

Battre les blancs en neige en incorporant dès qu'ils commencent à mousser le sucre roux petit à petit.

Ajouter le sucre semoule pour bien les serrer.

Dans un autre saladier, mélanger, la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes et le cacao en poudre.

Ajouter le mélange solide aux blancs en neige délicatement.

Sur une feuille en silicone ou sur une feuille de papier sulfurisé déposer le cadre inox.

Garnir celui ci de la pâte et bien égaliser la surface.

Retirer le cadre et saupoudrer de sucre glace.

Enfourner pour 12 minutes. Réserver.

Pour le praliné:

Faire fondre au bain marie, la pralinoise.

Une fois fondue, y incorporer les corn flakes et mélanger jusqu'à ce que chaque pétale soit bien enrobée de pralinoise.

Disposer le gâteau froid sur une feuille de papier sulfurisé. Poser le cadre inox sur le gâteau, couper éventuellement les bords ( si ceux ci dépassent) afin de faire rentrer le gâteau dans le cadre.

Disposer le praliné dans le cadre sur le gâteau. Réserver au frais une 1/2 heure.

Mousse au chocolat:

Faire chauffer le lait avec la fève Tonka râpée, laisser infuser et tièdir.

Pendant ce temps, faire fondre au bain marie le chocolat. Y incorporer ensuite le lait tiède et mélanger au fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Monter au fouet la crème liquide en chantilly.

Ajouter délicatement le chocolat à la chantilly , jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Déposer cette mousse dans le cadre au dessus du praliné précédent.

Mettre au congélateur au moins 1 heure.

Au bout d'une heure, démouler le gâteau en chauffant légèrement le cadre à l'aide d'un sèche cheveux, et laisser décongeler le gâteau à température ambiante ou au frais.

Au moment de servir, saupoudrer de cacao non sucré.