

Trianon ou Royal chocolat

Pour 8 personnes (dans un cadre inox de 18,5 * 27,5 cm):

Pour le biscuit:

- 2 oeufs
- 60 g de sucre en poudre
- 2 cs rases de farine
- 1/2 cc de levure chimique
- 40 g de poudre de noisettes
- 30 g de beurre fondu

Pour le croustillant praliné:

- 200 g de Pralinoise (marque Poulain)
- Environ 100 g de gavottes (crêpes dentelles) soit 9 petits paquets

Pour la mousse:

- 200 g de chocolat noir
- 250 g de crème liquide entière (au moins 30% de mat. gr.)
- 50 g de lait



Préchauffer le four à 180°.

Commencer par le biscuit: battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine, la levure, la poudre de noisettes puis le beurre fondu. bien mélanger de façon à obtenir une pâte homogène. Placer le cadre sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé légèrement beurré. Verser la pâte dans le cadre et bien la répartir sur une même épaisseur. Enfourner et laisser cuire 10 min (voire 15 selon les fours).

Dès la sortie du four, retirer délicatement le cadre (passer un couteau le long des parois si nécessaire) et faire glisser le biscuit avec la feuille de papier sulfurisé sur un torchon humide. Le biscuit se décolle ainsi plus facilement du papier.

Laver le cadre inox et le placer sur le plat de service. y déposer le biscuit



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>

(procéder avant qu'il ne refroidisse trop).

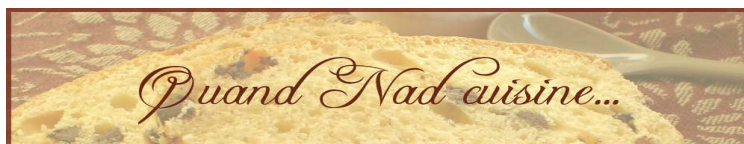
Préparer le croustillant praliné: faire fondre la Pralinoise au micro-ondes ou au bain-marie. Dans un bol, concasser les gavottes (entre les doigts c'est plus simple) puis les ajouter à la Pralinoise fondue. Bien mélanger et répartir sur le biscuit.

Pour la mousse: Placer le bol du batteur avec la crème au réfrigérateur avec le fouet (au moins 1h avant, ou 15-20 min si c'est au congélateur).

Faire tiédir le lait. Faire fondre le chocolat en morceaux au micro-ondes ou au bain-marie. Y ajouter le lait et bien lisser avec un fouet.

Battre la crème en chantilly, et la mélanger délicatement, en plusieurs fois, avec une spatule au chocolat tiédi. Garnir le gâteau et bien lisser le dessus puis strier la surface avec les dents d'une fourchette.

Placer au réfrigérateur pendant plusieurs. L'idéal est de le préparer la veille pour le lendemain. Saupoudrer de cacao amer en poudre au moment de servir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>