

Le Trianon ou Royal Chocolat

Pour 8 personnes

Préparation : +/- 1h30 - Cuisson : 15 + 12 min - Réfrigération : 12 heures minimum

Ustensiles spécifiques :

- 1 plaque allant au four
- 1 robot ou fouet électrique
- 1 casserole
- 1 thermomètre de cuisson (facultatif)
- papier sulfurisé ou toile siliconée
- 1 spatule
- 1 cadre rectangulaire à entremets



www.lesdelicesabelle.fr

Ingrédients :

Pour la dacquoise :

- 65g de poudre d'amandes
- 15g de sucre roux
- 45g de sucre semoule
- 65g de sucre glace
- 3 blancs d'œufs (+/-100g)
- 15g de farine

Pour la mousse au chocolat :

- 5cl de lait
- 200g de chocolat noir
- 25cl de crème liquide entière (30% mat. grasse)

Pour le croustillant praliné :

- 100g de gavottes (crêpes dentelles)
- 80g de chocolat au lait
- 140g de pralinoise

Pour la décoration :

- des œufs en chocolat,
- du cacao, type Vanhouten ...

Réalisation :

Pour la dacquoise et le début du montage :

- Préchauffer le four à 210°C (th. 7).
- Monter les blancs en neige et incorporer le sucre roux petit à petit puis le sucre blanc.
- Mélanger ensemble le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine puis incorporer délicatement à la préparation précédente.
- Verser la pâte dans le cadre rectangulaire posé sur une toile siliconée ou du papier sulfurisé.
- Faire cuire 12 min puis laisser refroidir.

Pour le croustillant praliné :

- Réduire les gavottes en miettes et faire fondre le chocolat au lait au bain-marie.
- Ajouter la pralinoise et bien lisser la préparation.
- Incorporer les gavottes et mélanger délicatement à la spatule.
- Répartir l'ensemble sur le biscuit refroidi.
- Mettre au congélateur 30 min.

www.lesdelicesabelle.fr

Pour la mousse au chocolat noir :

- Faire tiédir le lait.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie et verser le lait tiédi dessus.
- Lisser au fouet, la température doit être entre 25 et 30°C max (thermomètre facultatif).
- Monter la crème en chantilly et l'ajouter délicatement en deux fois à la préparation.
- Napper le croustillant praliné de cette mousse et remettre au congélateur au moins 3h, sinon plus (l'idéal est 12h).
- Démouler et décorer.

Bon appétit !!