

Recette du Trianon

Ingédients :

Pour la base biscuit aux amandes : 90 g de poudre d'amandes - 70 g de sucre glace - 25 g de farine - 40 g de sucre en poudre - 120 g de blancs d'œufs

Pour la couche de praliné : 160 g de chocolat - 180 g de praliné maison - 200 g de crêpes dentelles gavottes brisées

Pour la mousse de chocolat : 950 g de crème liquide à 30% de matière grasse - 500 g de chocolat noir

L'avant-veille :

Préparez la crème au chocolat : chauffez la crème liquide et versez-la en plusieurs fois sur le chocolat en morceaux, en mélangeant bien à chaque fois. Le chocolat doit être complètement fondu. Recouvrez d'un film hermétique et conservez la crème au chocolat au réfrigérateur.

La veille :

1 Préparation de la base biscuit aux amandes (appelée aussi « dacquoise ») : préchauffez votre four à +180 °C. Tamisez la poudre d'amandes avec le sucre glace et la farine. Montez les blancs en neige, puis incorporez-y délicatement les poudres. Versez ensuite la préparation sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé, et enfournez pour 10 mn environ.

Confection du praliné feuilleté : faites fondre le chocolat au bain-marie, puis versez-le sur le praliné. Mélangez et ajoutez les brisures de gavottes délicatement.

Réalisation de la mousse au chocolat : montez la crème au chocolat en chantilly avec un fouet, puis réservez-la au réfrigérateur.

Le jour-même :

2 Découpez la dacquoise et la couche praliné grâce à votre cadre extensible Cœur. Déposez celui-ci sur une feuille de papier sulfurisé, ou un tapis de cuisson silicone, et, pour un rendu professionnel, glissez un film à chemiser à l'intérieur de votre moule. Redéposez la dacquoise au fond du cadre extensible, puis la couche praliné, en incorporant entre les deux une très fine couche de mousse au chocolat.

3 Remplissez de mousse au chocolat, à l'aide d'une spatule, en tassant bien, jusqu'à la hauteur du cadre.

4 Juste avant de servir, saupoudrez de poudre de cacao avec un tamis fin.

5 Démoulez délicatement le Trianon, et décorez-le selon vos envies !

6 Régaliez-vous !



1



2



3



4



5



6