

Binôme gourmand

ROYAL OU TRIANON



Ingrédients :

Pour le biscuit

15 g de farine
60 g de poudre d'amandes ou noisettes
130 g de sucre en poudre
50 g de blancs d'œufs (soit environ 2 blancs)
1 cuillère à café de chocolat en poudre non sucré

Pour le croustillant praliné

200 g de pralinoise
90 g de crêpes dentelles gavottes (j'ai mis de la feuillantine)
40 g de pralin

Pour la mousse au Chocolat

75 g de sucre en poudre
1 œuf + 3 jaunes
200 g de chocolat à pâtisser
30 cl de crème liquide

Préparation

Le biscuit

Préchauffez le four à 220°C. Beurrez un moule à charnière de 22 cm de diamètre (à mon avis il vaut mieux utiliser un moule légèrement plus grand pour cuire le biscuit car il rétrécit un peu à la cuisson. Pour exemple, j'ai utilisé un moule circulaire normal de 24 cm puis un cercle de 22 cm en recoupant un peu les bords du biscuit pour qu'il s'ajuste parfaitement au fond du cercle). Tamisez la farine, la poudre d'amandes, la moitié du sucre et le chocolat en poudre.

Montez les blancs en neige et lorsqu'ils commencent à se raffermir, incorporez le restant du sucre.

Ajoutez ensuite les ingrédients tamisés. Mélangez délicatement en soulevant la pâte et versez dans le moule,

Répartir la pâte de façon régulière sur tout le fond de moule. Enfourez pendant 10 mn. Laissez refroidir environ 15 mn puis démoulez.

Posez le cercle sur un plat de service et placez le biscuit dans le fond.

Le croustillant praliné

Faites fondre la pralinoise au bain-marie ou au micro-ondes. Incorporez les crêpes gavottes réduites en miettes et le pralin. Mélangez bien.

La mousse au chocolat

Faites bouillir 2 cuillères à soupe d'eau et le sucre dans une casserole. Versez le sirop ainsi obtenu sur les jaunes et les œufs battus.

Fouettez au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange arrive à température ambiante. Le mélange doit être mousseux.

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Lorsqu'il est bien fondu et lisse, ajoutez-le au mélange précédent.

Fouettez la crème très froide jusqu'à consistance de chantilly et incorporez cette crème à la préparation chocolatée.

Le montage

Recouvrez le biscuit avec le croustillant encore tiède, répartissez de manière égale sur le biscuit et aplatissez avec une cuillère. Placez au réfrigérateur jusqu'à durcissement puis recouvrez avec la mousse au chocolat jusqu'en haut du cercle.

Lissez.

Mettez le gâteau au réfrigérateur au minimum 4 heures. J'ai préféré le faire la veille (on peut également le faire d'avance et le mettre au congélateur, dans ce cas pensez à le sortir quelques heures avant de le servir)