



Trianon

Ingredients

Génoise au cacao

4 oeufs
100g de sucre
110g de farine
20g de cacao non sucré

Croustillant praliné

120g de pralinoise
6 gavottes

Mousse au chocolat

2 jaunes d'oeuf
20g de sucre
150g de crème liquide entière
150g de lait entier
100g de chocolat noir
1.5feuille de gélatine

Génoise au cacao

Préchauffer le four 180°C

Battre les oeufs et le sucre pendant au moins 8 min pour que le mélange triple de volume.

Puis incorporer la farine et le cacao délicatement avec l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Étaler sur une plaque gnoise et mettre 12 minutes

Découper la gnoise à la taille du moule.

Croustillant praliné

Faire fondre la pralinoise au micro onde et ajouter les crêpes miettes, bien mélanger.

Étaler la préparation sur la gnoise et mettre au frais 30 minutes

Mousse au chocolat noir

Mettre la gélatine tremper dans l'eau.

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Puis incorporer le chocolat en morceaux

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau.

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Verser la mousse dans le moule et placer le carré gnoise et croustillant, mettre au congélateur toute une nuit.

