



Trianon

Ingredients

Génoise au cacao

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

Croustillant praliné

120g de pralinoise
6 de gavottes

Mousse au chocolat

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

Génoise au cacao

Préchauffer le four à 180°C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37°C/vitesse 3.

Fouettez à nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine et le chocolat en poudre puis 20s/vitesse 2, finir de mélanger à la maryse si besoin .

Etaler sur une plaque à génoise et mettre 12 minutes

Découper la génoise à la taille de du moule.

Croustillant praliné

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

Etaler la préparation sur la génoise et mettre au frais 30 minutes

Mousse au chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter le chocolat en morceaux 20s/vitesse 2.5

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

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 génoise et croustillant, mettre au congélateur toute une nuit.



Trianon