



Le Trianon ou Royal chocolat

Recette pour 8 à 12 personnes environ. Préparation : 30 min. Frais : 3 h. Cuisson : 10 min.

Ingrédients

Blancs d'œufs : 50 g
Sucre en poudre : 175 g
Poudre de noisettes : 100 g
Poudre d'amandes : 75 g

Pâte de praliné : 125 g
Chocolat noir à pâtisser : 50 g
Gavottes / crêpes dentelle au chocolat : 50 g

Crème fluide à 30% : 40 cl
Chocolat noir à pâtisser : 250 g
Sucre : 50 g
Jaunes d'œufs : 4
Œuf : 1
Cacao amer en poudre : 10 g

Matériel

une plaque à pâtisserie
papier sulfurisé
un cadre à pâtisser rectangle
de 25 x 18 cm (extensible)
une maryse en silicone
une grande jatte
ou grand bol de batteur
un batteur avec fouets à neige
une petite poêle
une balance ménagère
une spatule coudée
une corne à motif



Beurre, farine / cacao et sucre en poudre pour le moule

Réalisation > la dacquoise noisettes - amandes

1. Monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre en poudre.
2. Incorporer les poudres à la maryse.
3. Poser du papier sulfurisé sur la plaque, placer le cadre à pâtisserie, puis beurrer et fariner l'intérieur et le fond. Préchauffer le four à 180°C.
4. Verser la pâte dans le cadre et uniformiser son épaisseur à la spatule coudée.
5. Enfourner pour 10 minutes, puis placer au frais pour refroidissement complet.
- ne pas enlever le cadre -

Réalisation > la feuilletine croustillante au chocolat et au praliné

6. Faire fondre le praliné et le chocolat au bain-marie. Bien lisser.
7. Emitter les crêpes dentelle au chocolat dans la préparation fondue et bien mélanger à la maryse.

8. Etaler sur la dacquoise et réserver au frais.

- ne toujours pas enlever le cadre -

9. Placer le grand bol du robot avec ses fouets à neige et la crème fluide au congélateur pour au moins 1 heure.

Réalisation > la mousse au chocolat

10. Faire fondre le chocolat au bain-marie.

11. Faire chauffer le sucre dans une poêle pour le porter à 120°C.

12. Fouetter les jaunes et l'œuf, et verser sur eux le sucre ayant atteint les 120°C sans cesser de battre.

13. Sortir le matériel du congélateur, et monter immédiatement la crème en chantilly.

14. Incorporer le chocolat aux œufs sucrés, puis à la chantilly.

15. Verser dans le cadre et lisser à la spatule coudée, ou bien réaliser des motifs en reliefs avec des cornes à motifs. Placer au frais pour au moins 1 heure, voire toute une nuit pour un Trianon encore meilleur.

16. Saupoudrer de cacao amer en poudre au moment de servir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com