



Intermédiaire- Pour 8-10 pers.

Trianon

Prép : 1h30 - Cuisson : 10 min- Repos :
4h min.

Biscuit moelleux aux amandes

62 g de poudre d'amandes- 62 g de sucre glace- 25 g de farine- 40 g de lait- 5 blancs d'œufs- 25 g de sucre

Craquant au praliné

256 g de praliné- 90 g de crêpes dentelles

Mousse au chocolat

100 g de chocolat noir- 240 g de crème liquide entière à 30%- 15 g de sucre glace

Décor

Cacao amer en poudre- Sucre- Pralin

1) Préparation biscuit moelleux aux amandes

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez ensemble la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine.

Rajoutez le lait et fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Montez les blancs en neige puis ajouter le sucre.

Incorporez délicatement les blancs au reste de la préparation.

Étalez votre pâte sur une plaque chemisée en lissant la surface à l'aide d'une spatule.

Cuire 10 min à 180°C. Réservez.

2) Préparation du craquant au praliné

Faire chauffer le praliné.

Écrasez les crêpes dentelles en miettes grossières. Mélangez au pralin.

Munissez-vous de votre cercle à entremet et découpez votre biscuit à l'amande.

Étalez en couche uniforme le craquant praliné. Réservez.

3) Préparation de la mousse au chocolat

Mettre la crème entière dans un bol de votre robot avec le fouet. Mettre au congélateur 15 min env.

Monter la crème avec le sucre glace en chantilly assez ferme.

Faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Laisser tiédir.

Ajouter le chocolat fondu en 3 fois au fouet.

4) Dressage

Verser la mousse dans le cercle, lissez la surface à l'aide d'une spatule et laisser reposer au frigo pendant 4h min, recouvert de film étirable.

Décerclez votre Trianon et saupoudrez-le de cacao amer à l'aide d'un chinois.

Réservez au frais jusqu'au moment de le servir.

Décorez selon vos goûts.