

Trianon ou Royal au chocolat

Difficulté : Facile

Préparation : 1h 30

Réfrigérateur : 30 min + 1 nuit

Cuisson : 12 a 15 min

Ingédients pour la recette (cadre de 16x16cm) :

Pour la dacquoise amande/noix de coco :

- ✓ 3 blancs d'oeufs
- ✓ 75 g de sucre glace
- ✓ 35 g de poudre d'amande
- ✓ 40 g de noix de coco râpée
- ✓ 30 g de sucre 30 g de farine (T45)

Recettes de Caline

Pour le croustillant praliné :

- ✓ 5 paquets de 2 crêpes dentelles
- ✓ 65 g de chocolat au lait
- ✓ 60 g de praliné amandes/noisettes
- ✓ 20 g de pralin

Pour la mousse au chocolat :

- ✓ 250 ml de crème liquide ENTIERE
- ✓ 125 g de chocolat noir pâtissier
 - ✓ 3 jaunes d'oeufs
 - ✓ 30 g de sucre
 - ✓ 20 g d'eau
- ✓ Cacao en poudre pour la décoration

Préparation :*Recettes de Céline*

Préchauffez le four à 180°C (Th.6)

Dacquoise :Dans un saladier, versez les blancs d'oeufs et montez-les en neige à l'aide d'un batteur électrique, lorsque les blancs sont bien mousseux, ajoutez-y le sucre, continuez de fouetter jusqu'à ce qu'ils soient bien ferme.

Tamisez le sucre glace et la farine sur les blancs d'oeufs.

Ajoutez également la poudre d'amandes et la noix de cocorâpée et mélanger délicatement jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.

Recouvrez une plaque d'une feuille de papier cuisson puis bien étaler la préparation blancs d'oeufs à la taille de votre cadran à pâtisserie (posez des points de repaire sur votre papier cuisson).

Enfournez pour 12 à 15 min à 180°C (Th.6).

A la sorti du four, retournez délicatement la dacquoise et retirer le papier cuisson, laissez-la refroidir totalement, puis coupez-la à la taille de votre cadran à pâtisserie.

Placez la dacquoise sur une assiette de service et placez le cadran par dessus le temps de préparer le croustillant praliné.

Croustillant praliné :

Faire fondre le chocolat au lait au micro-ondes en mélangeant régulièrement.

Ajoutez le praliné (ou pâte à tartiner) dans le chocolat ainsi que le pralin et bien mélangez, réserver.

Dans un saladier, émiettez les crêpes dentelles, puis ajoutez le mélange chocolat/praliné et bien mélanger le tout.

Le croustillant est prêt.

A l'aide d'une spatule, étalez-le sur la dacquoise.

Réservez 30 min au réfrigérateur le temps de préparer la mousse au chocolat.

Mousse au chocolat : *Recettes de Caline*

Avant toute chose, il faut placer un saladier et les fouets du batteur au congélateur pendant une dizaine de minutes.

Versez la crème liquide dans le saladier puis montez-la en chantilly.

Réservez la chantilly au réfrigérateur.

Faire fondre le chocolat au micro-ondes en remuant régulièrement, réservez-le.

Dans un saladier, versez les jaunes d'oeufs puis battez-les au fouet afin d'obtenir une préparation blanchi.

Pendant ce temps, versez dans une casserole le sucre et l'eau, portez à ébullition jusqu'à 118°C.

Arrivez à 118°C, retirez la casserole du feu, puis versez le mélange eau/sucre dans les jaunes d'oeufs tout en continuant de fouetter jusqu'à refroidissement complet.

Le mélange doit blanchir et faire un ruban.

Ajoutez ensuite le chocolat fondu et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation lisse et homogène.

Ajoutez la crème chantilly en commençant avec une petite parti et mélanger énergiquement, puis incorporer le reste de la chantilly en 2 fois en mélangeant délicatement à l'aide de la Maryse.

La mousse est prête, versez-la sur le croustillant et répartissez-la correctement.

Lissez la surface à l'aide d'une spatule et réservez-le toute la nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, démoulez-le délicatement à l'aide d'un chalumeau en chauffant les parois extérieur du moule, et retirez délicatement le cadran.

Décoration :

Saupoudrez délicatement la surface de cacao en poudre.

Vous pouvez aussi y déposer quelques paillettes alimentaire, ou encore une plaque en pâte à sucre ou pâte d'amande avec " joyeux anniversaire " par exemple ou autre décos de votre choix

Vous reste plus qu'à déguster

Bonne dégustation à toutes & tous !!