

" Le Trianon est le gâteau au chocolat par excellence !
A la fois gourmand, fondant & croustillant,
c'est un vrai régal pour les amoureux du chocolat.
Et ce n'est pas mes collègues qui vous diront le contraire lorsque
nous l'avons dégusté pour fêter mon Diplôme HMONP. "

La dacquoise noisette :

- 90g de poudre de noisettes
- 100g de sucre glace
- 3 blancs d'oeufs
- 35g de sucre

Le croustillant praliné :

- 250g de chocolat Pralinoise
- 9 petites crêpes dentelles style « gavottes »
- 40g de pralin

La mousse au chocolat :

- 300g de chocolat noir
- 50cl de crème liquide à 30%MG



Préparation

1 | La dacquoise :

Montez les blancs en neige en versant petit à petit le sucre en poudre.
Mélangez la poudre de noisettes avec le sucre glace puis incorporez délicatement ce mélange aux blancs montés en neige.
Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, posez un carré à pâtisserie 20x20cm, puis dressez la pâte à l'aide d'une poche à douille.
Enfournez environ 30 minutes à 165°C (thermostat 5/6). Veillez la cuisson.

2 | Le croustillant praliné

Dans une petite casserole, faites fondre la Pralinoise au bain-marie.
Pendant ce temps, écrasez grossièrement les crêpes dentelles avec vos doigts.
Ajoutez ces crêpes dentelles émiettées et le pralin à la Pralinoise fondue.

3 | La mousse au chocolat :

Faites fondre le chocolat au bain-marie.
Montez la crème liquide en crème fouettée.
Incorporez un peu de cette crème fouettée au chocolat fondu puis incorporez délicatement le reste de crème fouettée.

Pour finir | Le montage :

Disposez la dacquoise sur un plat.
Étalez le croustillant praliné en fine couche sur la dacquoise refroidie et tassez l'ensemble.
Laissez prendre au frais pendant 30 minutes afin que le croustillant durcisse.
Versez ensuite la mousse au chocolat sur le croustillant.
Réservez au frais toute une nuit.
Avant de servir, décorez l'entremet avec du cacao amer en poudre.
Pensez à le sortir 1/2h à 1h avant la dégustation.

Bonne dégustation !!!