# 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'?ufs, 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.

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

# Trianon

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr