

TRIANON D'ÉLODIE .L.

Recette du site Marmiton

Ingrédients (pour 10 personnes) :

Pour le fond de gâteau aux amandes :

- 2 œufs
- 60 g de sucre en poudre
- 40 g de poudre d'amande (ou poudre de noisette)
- 2 cuillères à soupe de farine rase
- 30 g de beurre fondu
- 1 cuillère à café de levure chimique

Pour le praliné croustillant :

- 150 g de pralinoise
- 70 g de crêpes dentelles
- 30 g de pralin
- 2 cuillères à soupe de lait

Pour la mousse au chocolat :

- 250 g de crème liquide (à 30% de matière grasse)
- 150 g de chocolat noir

Préparation de la recette :

Fond de gâteau aux amandes : préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Battre les blancs en neige ferme. Bien mélanger le reste des ingrédients dans un récipient et ajouter délicatement les blancs en neige.

Verser la pâte dans un moule rond ou dans un cercle à gâteau sur une plaque de cuisson. Cuire 15 minutes. Laisser refroidir à la sortie du four.

Praliné croustillant :

Faire fondre la pralinoise aux micro-ondes avec le lait (vous avez le droit de goûter la préparation, c'est vous qui cuisinez, après tout...).

Émietter les crêpes dentelles, ajouter à la préparation avec le pralin.

Étaler uniformément sur le fond de gâteau amande à l'aide d'un cercle à gâteau (Si vous n'en avez pas - comme moi, fabriquez un cercle de papier cartonné à la taille de votre moule, recouvert de papier d'aluminium et fermé à l'aide d'une agrafe pour pouvoir l'ouvrir facilement par la suite).

Mousse au chocolat :

Faire fondre le chocolat aux micro-ondes avec 3 cuillères à soupe de crème liquide

et laisser refroidir.

Faire une chantilly avec le reste de la crème bien froide (voir la technique de la chantilly de Marmiton).

Ajouter délicatement le chocolat et étaler la mousse sur le gâteau.

Laisser le gâteau au moins une nuit au réfrigérateur (il est encore meilleur au bout de 48 h).

Avant de servir, saupoudrer de cacao amer