Trianon

Ingredients
Génoise au cacao
4 oeufs
100g de sucre
110g de farine
20g de cacao non sucré
Croustillant praliné
120g de pralinoise
6 gavottes
Mousse au chocolat
2 jaunes d'oeuf
20g de sucre
150g de crème liquide entière
150g de lait entier
100g de chocolat noir
1.5feuille de gélatine

Génoise au cacao

Prchauffer le four 180C

Battre les oeufs et le sucre pendant au moins 8 min pour que le mlange triple de volume.

Puis incorporer la farine et le cacao dlicatement avec l'aide d'une spatule jusqu' obtention d'une pte homogne.

Etaler sur une plaque gnoise et mettre 12 minutes

Dcouper la gnoise la taille de du moule.

Croustillant praliné

Faire fondre la pralinoise au micro onde et ajouter les crêpes miettes, bien mlanger.

Etaler la prparation sur la gnoise et mettre au frais 30 minutes

Mousse au chocolat noir

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine essore hors du feu.

Puis incorporer le chocolat en morceaux

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Verser la mousse dans le moule et placer le carr gnoise et croustillant, mettre au conglateur toute une nuit.