



## 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.



Trianon

