Le TRIANON

pour un cercle à gâteau de 26 cm de diamètre à peu près.

- Succès amandes :

60 g de poudre d'amandes
130 g de sucre en poudre
15 g de farine
3 blancs d'œufs

- Croustillant praliné :

200 g de pralinoise (on peut la remplacer par du nutella, mais il faut en mettre un peu moins)
12 sachets de crêpes dentelles gavottes (un paquet en contient justement 12)
40 g de pralin en poudre (optionnel)

- Mousse au chocolat :

75 g de sucre en poudre
3 jaunes + 1 blanc d'œuf
200 g de chocolat à 50% de cacao minimum.
150g de crème liquide entière
150g de mascarpone

1. La feuillantine.

Commencer par la feuillantine en faisant fondre la pralinoise au bain-marie. L'incorporer aux crêpes gavottes écrasées (mais pas trop), ajouter le pralin si vous aimez quand c'est un peu croustillant (Je garde les petites billes de pralines qui restent au fond du cul de poule quand j'en fais). A vous de voir si vous préférez que la feuillantine soit fine et moins dure, il suffit de diminuer la quantité de pralinoise en conséquence. Mélanger sans brutaliser. Rouler doucement entre deux feuilles de papier sulfurisé. Mettre au frigo.

2. Succès amande

Mettre le four à préchauffé à 200°C. Beurrer un cercle à gâteau d'à peu près 26 cm de diamètre. Le disposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Tamiser la farine, la poudre d'amandes ainsi que 60 g de sucre.

Monter les blancs en neige, lorsqu'ils sont presque fermes, incorporer le sucre restant (70g). Arrêter le batteur électrique. Incorporer délicatement les éléments tamisés précédemment. Verser dans le cercle. Enfourner 13 min au bas du four. Le biscuit est alors doré. Laisser refroidir un peu. S'il a été bien beurré, cela se fait tout seul.

3. Début du montage

Utiliser le cercle dans lequel a cuit le succès pour marquer la feuillantine. La découper en laissant un demi-centimètre sur les bords. Puis déposer le cercle à pâtisserie sur le plat de service. Chemiser l'intérieur de rhodoïd. Y déposer le succès amandes refroidi, recouvrir avec la feuillantine.

4. Mousse au chocolat

Mettre les œufs à battre. Dans une casserole, faire bouillir 2 cuillères à soupe d'eau avec le sucre (ne pas dépasser 120°C – dès que ça bout, c'est bon). Verser sur les œufs battus et fouetter vivement au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange augmente de volume et éclaircisse, devienne mousseux.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. L'ajouter au mélange précédent pour obtenir une crème homogène. Il faut aller vite car le chocolat durcit très vite.

Fouetter la crème liquide (qui doit être très froide) avec le mascarpone (très froid lui aussi), jusqu'à ce qu'ils montent en chantilly.

Incorporer cette chantilly, en plusieurs fois, délicatement, à la préparation chocolatée.

5. Fin du Montage

Recouvrir le croustillant praliné avec la mousse au chocolat. Lisser. Placer 6 heures au réfrigérateur minimum (sous cloche, de préférence, pour le protéger des odeurs). Avant de servir, saupoudrer de cacao amer tamisé type Van Houten. Pour la déco, quelques grammes de crêpes dentelles émiettées et une crotte de chocolat suffisent.