

Trianon de Pâques

Pour 1 entremet de 22 cm, il vous faut :

Génoise aux amandes

2 oeufs

60g de sucre

40g de poudre d'amandes

20g de farine

Croustillant au praliné

150g de pralinoise

70g de crêpes dentelles

Mousse au chocolat

200g de chocolat au lait Jivara de Valrhona

250g de crème liquide entière à 30% de mg (chantilly)

Décor

du cacao en poudre non sucré

quelques gavottes émiettés

décors en chocolat

1. Préparer la génoise.



Préchauffer votre four à 180°.

Monter les blancs en neige en ajoutant progressivement le sucre. Vous devez obtenir des blancs brillants comme de la meringue. Ajouter les jaunes (toujours au batteur juste le temps de mélanger).



Terminer en ajoutant à la spatule la poudre d'amandes et la farine préalablement tamisée.

Verser sur une feuille de papier sulfurisé ou sur un tapis silicone graissé, il faut que la pâte fasse 20/22cm de diamètre. Cuire 10 min à 180°. Laisser refroidir (de préférence sur une grille) avant de démouler ou d'emballer pour conserver jusqu'au lendemain.

2. Préparer le croquant.



Faire fondre votre pralinoise en morceaux au micro-ondes (pour moi en trois fois 40s à pleine puissance) ou au bain marie. Emietter les crêpes dentelles et les déposer sur la pralinoise fondue. Mélanger.

Couper votre génoise avec votre cercle si elle est plus grande que le cercle, disposer le cercle avec la génoise sur le plat de service, mettre du rhodoïd comme [ici](#) puis tasser ce mélange au fond. Réserver au frais.

3. Préparer la mousse.

Faire fondre votre chocolat au bain marie ou au micro ondes. Laisser refroidir.

Monter votre crème en chantilly mousseuse.

Lorsque le chocolat est tiède, ajouter un peu de chantilly, mélanger puis ajouter en 3 fois le reste délicatement.

Verser cette mousse sur le croustillant praliné et laissez prendre au moins 4h au réfrigérateur avant de décorer.

4. Décorer.

Saupoudrer de cacao amer avec une petite passoire (type passoire à thé) puis décercler, retirer le rhodoïd, décorer comme vous le souhaitez. Sortir l'entremet du réfrigérateur 10/15 min avant dégustation, bon appétit !

Cet entremet peut être réalisé à l'avance et congeler après avoir coulé votre mousse. Le décongeler 4-5h avant dégustation au réfrigérateur.