

ROYAL CHOCOLAT

[La cuisine de Laëty](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com) la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Réalisée en 3 étapes :

- La génoise
- Le croustillant praliné
- La mousse au chocolat

Ingrédients pour la génoise :

- 3 Oeufs
- 1 Sachet de sucre vanillé
- 80g de sucre
- 90 g de Farine
- Sel

Ingrédients pour le croustillant praliné :

- 170g de chocolat praliné
- 85g de crêpes dentelle

Ingrédients pour la mousse au chocolat :

- 400g de chocolat
- 40g de beurre demi-sel
- 360g Crème entière liquide
- 30g de Sucre
- 6 Oeufs

Recette de la génoise réalisée au Thermomix, au MCC ou Autres Robots Culinaires :

- > Préchauffer le four à 180°C > Insérer le fouet
- > Mettre les oeufs, le sucre et le sucre vanillé dans le bol
- > Fouetter 6 Min / 37°C / Vit 4 > Refouetter 6 Min / Vit 4
- > Ajouter la farine et le sel > Programmer 4 Sec / Vit 3
- > Retirer le fouet > Remuer délicatement avec une spatule
- > Verser la préparation dans le moule de votre choix

J'ai utilisé le Moule Carré Flexipan de chez Guy Demarle

- > Enfourner 10 Min à 180°C
- > Laisser refroidir complètement la génoise avant de la démouler
- > Réserver et Laver le moule et le bol

Recette du croustillant praliné réalisée au Thermomix, au MCC ou Autres Robots Culinaires :

- > Mettre le chocolat praliné dans le bol > Mixer 5 Sec / Vit 8
- > Programmer 5 Min / 60°C / Vit 1 > Ajouter les crêpes dentelle
- > Mélanger 20 sec / Vit 4
- > Etaler la préparation sur l'ensemble de la génoise
- > Réserver au réfrigérateur > Laver le bol

Recette de la mousse au chocolat réalisée au Thermomix, au MCC ou Autres Robots Culinaires :

- > Insérer le fouet dans le bol > Séparer les blancs des jaunes d'oeufs
- > Mettre les blancs d'oeufs et le sel dans le bol

- > Programmer 2 Min / Vit 3,5
- > Rajouter le sucre par l'orifice sur le fouet en route
- > Transvaser les blancs montés dans un saladier
- > Laver et sécher le bol > Mettre le chocolat dans le bol
- > Mixer 10 Sec / Vit 10 > Racler les parois > Ajouter le beurre
- > Programmer 5 Min / 60°C / Vit 1 > Rajouter la crème liquide
- > Programmer 2 Min / 40°C / Vit 2 > Rajouter les jaunes d'oeufs
- > Programmer 30 Sec / Vit 2
- > Incorporer délicatement le chocolat aux blancs d'oeufs montés
- > Verser la préparation dans le même moule que la génoise

J'ai utilisé le Moule Carré de chez Guy Demarle ainsi que

la toile décor Palmettes Flexipan > Placer la toile décor au fond du moule

- > Placer le moule 1h au congélateur
- > Sortir le moule du congélateur et sortir la génoise
- > Placer la génoise au croustillant praliné sur la mousse au chocolat
- > Replacer minimum 6h le moule au congélateur

Ayant fait le gâteau en soirée, j'ai laissé le moule toute la nuit au congélateur.

Vous pouvez également faire le gâteau plusieurs jours à l'avance et le laisser au congélateur jusqu'au jour J

- > Sortir le gâteau 6h avant de le servir > Démouler le gâteau délicatement
- > Décorer le gâteau