



+

## L'INCROYABLE TRIANON

By TIFFANYMAGINE

### Biscuit Amandes :

- 60g de poudre d'amande
- 120g de sucre
- 15g de farine
- 2 blancs d'œuf
- 1 càc de cacao amer

### Couche Pralinoise :

- 200g de pralinoise
- 85g de crêpes dentelle
- 45g de pralin

### Mousse au Chocolat :

- 200g de chocolat
- 4 œufs & une pincée de sel
- 10 càc de crème liquide

### Le biscuit aux amandes :

Préchauffez votre four à 210°C et disposez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque puis placez-y un moule à charnière d'environ 22 cm de diamètre.

1. Tamisez la farine et le cacao dans un saladier puis ajoutez la poudre d'amande, 60g de sucre et mélangez.
2. Montez les blancs en neige bien fermes avec les 60g de sucre restant.
3. Incorporez délicatement les ingrédients secs aux blancs d'œufs.
4. Disposez la pâte au fond du moule et enfournez pour 10 à 15 minutes.

## La couche pralinoise :

1. Dans une casserole, faites fondre la pralinoise puis ajoutez-y les crêpes dentelles émiettées, le pralin et mélangez avec une spatule.
2. Étalez cette pâte sur le biscuit aux amandes refroidi. Étalez la bien et appuyez légèrement afin d'obtenir une couche bien lisse puis réservez au réfrigérateur.

## La mousse au chocolat :

1. Séparez les blancs et les jaunes des œufs.
2. Faites fondre le chocolat avec la crème liquide dans une casserole.
3. Incorporez le chocolat aux jaunes d'œufs et mélangez bien.
4. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel.
5. Incorporez une petite partie des blancs en neige dans la préparation au chocolat en mélangeant bien afin de lier les ingrédients. Incorporez ensuite délicatement le reste des blancs en neige.
6. Découpez des bandes de papier sulfurisé que vous installez tout autour de votre moule puis disposez la mousse sur la couche pralinoise de votre moule. Mettez au frais pour la nuit et dégustez le lendemain.

