

Le royal



Ustensiles :

Moule sans fond, batteur ...

Ingrédients pour 12 parts:

Biscuit	Croustillant	Mousse
<ul style="list-style-type: none">- 4 œufs- 1 sachet de sucre vanillé- 1 pincée de sel- 100g de sucre- 70g de farine + 30g de poudre de noisettes (ou 100g de farine)	<ul style="list-style-type: none">- 200g de pralinoise- $\frac{3}{4}$ d'un paquet de crêpes dentelles (gavottes : 9 sachets dorés)- 40g de pralin	<ul style="list-style-type: none">- 200g de chocolat pâtissier noir- 6 œufs- 1 pincée de sel

Etape 1, le biscuit :

- Préchauffer le four à 180°
- séparer les blancs des jaunes
- mélanger les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que cela blanchisse.
- incorporer la farine et la poudre de noisettes.
- battre les blancs en neige avec la pincée de sel.
- incorporer les deux préparations.
- Mettre un papier sulfurisé sur la lèche frite et étaler la pâte
- Mettre au four à 180° pendant 8 mn
- passer une lame sous le biscuit pour le démouler encore chaud.
- Placer le cercle (ou le moule sans fond) sur le gâteau et couper à la dimension.
- poser le biscuit sur le plat de présentation et placer le cercle autour du gâteau, il servira à tenir les deux autres préparations.

Etape 2, le croustillant

- faire fondre la pralinoise
- écraser les crêpes
- ajouter le pralin et les crêpes écrasées à la pralinoise fondue
- étaler cette préparation sur le biscuit et tasser un peu.

Etape 3, la mousse

- préparer une mousse au chocolat.
- faire fondre 200g de chocolat noir pâtissier.
- séparer les blancs des jaunes.
- mélanger les jaunes au chocolat fondu.
- battre les blancs en neige avec la pincée de sel.
- mélanger délicatement les deux préparations.
- Étaler la mousse au dessus du croustillant et mettre au frais au moins trois heures ; l'idéal est de préparer le gâteau la veille.

Etape 4, la décoration

- saupoudrer de cacao amer
- mettre des copeaux de chocolat
- mettre un message sur de la pâte d'amande
- etc...

Etape 5, se régaler !!!