Trianon

Comme je vous l'avais promis sur hellocoton, hier je vous préparais un article très très gourmand ! Eh bien le voici le voilà, je vous propose la recette du célèbre Trianon, ce gâteau absolument irrésistible ! Cette base croustillante, puis le dessus mousseux, c'est juste à tomber ! J'ai adoré ce gâteau et je l'ai trouvé plutôt simple à réaliser. Donc après avoir fait le Saint-Honoré, j'ai fait ce superbe Trianon et il y a un autre magnifique gâteau célèbre qui vous attend. Pour mon Trianon j'ai fait des macarons pour le décorer mais c'est entièrement facultatif.

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

Pour les coques de macarons au chocolat:

45g de blanc d'oeufs

30g de sucre en poudre

75g de sucre glace

60g de poudre d'amandes

1c. à soupe de cacao en poudre + 1c. à soupe pour la décoration

Pour le biscuit dacquoise:

125g de sucre glace

125g de poudre d'amandes

4 blancs d'oeufs

50g de sucre en poudre

Pour la mousse au chocolat:

200g de chocolat noir

30g de beurre

20cl de crème liquide entière

3 oeufs

1c. à soupe de sucre en poudre

Pour le croustillant praliné:

150g de chocolat praliné

80g de chocolat au lait

80g de gavottes

Pour la décoration:

Cacao amer en poudre

Copeaux de chocolat au lait

Préparation:

Préparez les coques de macarons au chocolat:

Deux jours avant de confectionner les macarons, séparez les blancs des jaunes d'oeufs et réservez-les au frais. Sortez-les 4H avant de faire les macarons.

Préparez les feuilles de papier sulfurisé de la taille de votre plaque de cuisson, puis dessinez les gabarits de petits macarons en prenant soin de les ranger en quinconce. Il doit toujours y avoir un espace de 2cm autour de chacun d'eux car ils vont s'étaler pendant la phase d'attente, que l'on appelle aussi "phase de croûtage". Retournez les feuilles de papier sulfurisé pour faire les macarons.

Mixez la poudre d'amandes, avec le sucre glace et le cacao en poudre, puis tamisez l'ensemble.

Montez les blancs en neige avec un fouet électrique, en commençant à petite vitesse pendant au moins 3min puis en augmentant la vitesse jusqu'à obtenir un mousse bien ferme. Ajoutez le sucre en poudre et fouettez à grande vitesse.

Ajoutez alors en trois fois les mélanges poudre d'amandes-sucre glace-cacao dans les blancs en neige.

Amalgamez le mélange avec une spatule ou une Maryse, en exerçant des mouvements du centre du bol vers l'extérieur et en tournant le bol sur lui-même. Quand vous arrivez à faire un ruban avec le mélange, arrêtez. On appelle cela "macaronner".

Versez le mélange dans une poche munie de la douille lisse de 10mm de diamètre et déposez sur la feuille de papier sulfurisé des petits disques de pâte de la taille du gabarit; pour cela, la poche doit être bien perpendiculaire à la plaque. Secouez un peu la plaque pour faire disparaitre les petites pointes de pâte. Saupoudrez le cacao en poudre sur les macarons.

Laissez "croûter" 30min à l'air libre. Préchauffez le four à 140°C (th.4-5).

Enfournez les macarons et laissez-les cuire sur deux plaques superposées dont une perforée (une grille en gros) pendant 14min (ouvrez le four au milieu de la cuisson pour évacuer la vapeur, refermez et poursuivez la cuisson). Vérifiez alors qu'ils ont une belle collerette et qu'ils ne sont pas craquelés. Laissez-les refroidir complètement avant de les décollez de la plaque. Réservez-les dans une boîte.

Préparez le biscuit dacquoise:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez le sucre glace et la poudre d'amandes. Tamisez-les dans un saladier à l'aide d'un batteur, montez les blancs en neige en versant le sucre en poudre petit à petit jusqu'à obtention d'une meringue épaisse et brillante.

Mélangez-la délicatement à la poudre d'amandes. Garnissez de pâte une poche à pâtisserie équipée d'une douille lisse. Dessinez un cercle de 20cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé puis retournez la feuille sur une plaque de cuisson. Réalisez un cercle de pâte et remplissez l'intérieur en faisant des cercles concentriques.

Enfournez pour 20min. Sortez le biscuit du four et laissez-le refroidir.

Préparez le croustillant au praliné:

Dans un bain-marie, faites fondre le chocolat au lait et le chocolat praliné. Coupez le feu et ajoutez les gavottes émiettées.

Disposez le biscuit sur un plat à service et entourez-le d'un cercle à pâtisserie de 20cm de diamètre et aux bords hauts légèrement graissé. Le biscuit va légèrement dépasser le cercle. Vous retirez l'excédent du biscuit une fois le gâteau terminé. Versez le croustillant sur le biscuit et laissez refroidir.

Préparez la mousse au chocolat:

Coupez le beurre en parcelles. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Dans un saladier, cassez le chocolat en petits morceaux. Portez la crème à ébullition et versez-la sur le chocolat en remuant constamment jusqu'à ce que ce dernier ait complètement fondu. Incorporez alors le beurre, puis les jaunes d'oeufs et mélangez bien.

A l'aide d'un batteur électrique montez les blancs en neige très ferme. Ajoutez ensuite le sucre en poudre afin de bien serrer les blancs.

Prenez un tiers des blancs en neige et mélangez-les vivement au chocolat. Incorporez ensuite délicatement le reste des blancs en neige au chocolat.

Versez-la sur le biscuit, lissez le dessus et gardez au frais pendant au moins 6H.

Juste avant de servir, coupez le surplus de biscuit à l'aide d'un couteau bien tranchant et retirez le cercle. Tamisez le cacao amer au-dessus du gâteau, puis décorez avec les copeaux de chocolat et enfin les macarons que vous disposerez autour.

Servez aussitôt ou réservez au frais.