

## Opéra Trianon (praliné royal)

Difficile. Pour 8 personnes

Préparation : 2h

Cuisson : 20 à 30 minutes.

Repos : 10h

Ingrédients et ustensiles : un cadre carré ou rond (modulable de préférence et sans fond), feuille guitare, papier sulfurisé, cellophane. **Pour la 1ère couche, la génoise** : 4 œufs, 1/2 sachet de levure, 125 g de farine, 125 g de sucre en poudre. **Pour la 2ème couche, le praliné royal** : 200 g de chocolat praliné (ou au lait), 100 g de pralin en poudre, 70 g de chocolat blanc, 100 g de crêpes dentelles. **Pour la 3ème couche, la mousse au chocolat** : 6 œufs, 120 g de sucre en poudre, 130 g de crème fraîche liquide, 350 g de chocolat noir.

Préparation :

**La 1ère couche, la génoise** :

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez la farine et la levure.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez aux blancs le sucre, puis montez-les blancs en neige bien ferme. Ensuite, y ajoutez les jaunes et la farine et mélangez.

Sur une plaque de four, posez du papier sulfurisé, étalez la pâte, et posez encore une fois du papier sulfurisé dessus pour éviter que la pâte ne gonfle trop.

Mettre au four à 180°C pendant environ 20 à 30 minutes. (Pour moi 20 minutes on suffit.)

Laissez refroidir. Placez votre moule (cadre) au dessus de la génoise et coupez au couteau à l'intérieur en suivant les contours du cadre. Placez votre feuille guitare sous le cadre.

**La 3ème couche, la mousse au chocolat** : (je fais la 3ème avant la 2ème pour être sûr que la mousse soit bien prise).

Faites fondre le chocolat noir au bain-marie avec la crème fraîche.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un bol, fouettez les 6 jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez le mélange chocolat-crème.

Montez les 6 blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel.

Incorporez les blancs à la préparation de chocolat et mélangez sans ménager les blancs ! (Enfin... il faut qu'en même que ça fasse de la mousse.)

Réservez au congélateur.

**La 2ème couche, le praliné royal** :

Pressez les crêpes dentelles dans vos mains pour les briser et en obtenir 100g.

Faites fondre au bain-marie le chocolat blanc et le chocolat praliné (ou au lait). Homogénéisez.

Hors du feu, ajoutez le pralin, mélangez, puis les crêpes dentelles et mélangez délicatement.

Versez sur la génoise cuite et refroidit. Lissez la surface avec une spatule.

Versez ensuite la mousse au chocolat sur le praliné royal et posez du cellophane par dessus.

Réservez au réfrigérateur pendant 10 heures. Au moment de servir, retirez le cadre et saupoudrez de cacao le dessus du gâteau à l'aide d'un tamis.

Remarques : Le gâteau peut être conservé au congélateur jusqu'à un mois maximum. Il faudra alors pensé à le sortir la veille et à le mettre au réfrigérateur après avoir retiré le cadre à l'aide d'un sèche-cheveux ou d'un chalumeau, puis le sortir 15 minutes avant la dégustation. **(infos pour les petits bras : si vous faites cela, le pralin sera vraiment, mais vraiment très dur)**

Si vous n'avez pas de feuille guitare, vous pouvez mettre de l'aluminium et du cellophane sous le cadre.