

## Trianon

**Ingrédients :** Pour 14 personnes environ

### ***Pour le biscuit***

- 4 blancs d'œufs
- 120 g de noisettes en poudre
- 40 g de farine
- 160 g de sucre en poudre

### ***Pour le biscuit pralinoise***

- 200 g de chocolat praliné
- 1 paquet de crêpes dentelles ( 80 g minimum)

### ***Pour la mousse***

- 100 g de mascarpone
- 300 g de chocolat noir
- 60 cl de crème liquide entière



### **Préparation :**

#### ***Premier biscuit***

- Monter les blancs en neige.
- Mélanger la farine, le sucre et les noisettes en poudre puis incorporer délicatement le mélange aux blancs en neige.
- Etaler dans un moule avec du papier sulfurisé et cuire 10 à 15 mn, four à 180°.
- laisser refroidir.

#### ***Biscuit pralinoise***

- Faire fondre le chocolat praliné au bain marie et le laisser refroidir.
- Ecraser grossièrement les crêpes dentelles et les mélanger avec le chocolat.
- Appliquer sur le premier biscuit lorsqu'il est froid.

#### ***Mousse***

- Faire fondre le chocolat.
- Monter la crème en chantilly, ajouter délicatement le mascarpone puis le chocolat tiède.
- Mettre sur le 2<sup>ème</sup> biscuit.

Décorer avec des copeaux de chocolat et des fruits confits

***Mettre au réfrigérateur 2 à 3 heures***