

## ROYAL

pour 8 personnes soit 1 cercle en inox 16/18cm



### *Pour la dacquoise aux amandes*

35gr de farine  
100gr de poudre d'amandes  
120gr de sucre glace  
6 blancs d'oeufs  
60gr de sucre semoule

### *Pour le praliné feuilleté*

80gr de chocolat au lait 40%  
100gr de praliné maison  
40gr de crêpes dentelles

### *Pour la mousse au chocolat*

110gr de chocolat noir 70%  
1 jaune d'oeuf  
10gr de sucre semoule  
50gr de lait  
350gr (150gr + 200gr) de crème liquide entière

### *Pour la dacquoise aux amandes*

Dans un saladier, tamiser la farine, la poudre d'amandes et le sucre glace. Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre semoule petit à petit. Les blancs doivent avoir un aspect lisse et brillant. A l'aide d'une maryse, incorporer délicatement les poudres aux blancs d'oeufs.

Préchauffer le four à 180° - chaleur tournante.

Étaler l'appareil à dacquoise sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé ou d'un tapis en silicone. Faire cuire pendant 10min. Laisser refroidir puis retirer délicatement le papier sulfurisé. Tailler la dacquoise aux dimensions du ou des cercles.

### *Pour le praliné feuilleté*

Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie. Incorporez la pâte de praliné puis les crêpes dentelles émiettées. Mélanger délicatement.

Placer une bande de rhodoïd sur les bords intérieurs du ou des cercles inox puis répartir le praliné feuilleté sur la dacquoise aux amandes.

### *Pour la mousse au chocolat*

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

Dans une casserole, mélanger l'oeuf et le sucre. Ajouter le lait et les 150gr de crème puis faire chauffer à feux doux. Mélanger jusqu'à ce que la crème «nappe» la cuillère (environ 82°/84°). Retirer du feu, verser la crème dans un récipient haut et profond puis passer la au mixer plongeant pour obtenir une texture lisse et onctueuse.

Verser un tiers de la crème chaude sur le chocolat fondu. Mélanger vivement à l'aide d'une maryse en décrivant de petits cercles au centre. Répéter l'opération avec les deux tiers de crème restants.

Fouetter les 200gr de crème en chantilly puis incorporer la délicatement au mélange précédent. Répartir la mousse au chocolat sur le praliné puis bloquer au congélateur pendant 12h minimum.

Sortir l'entremet 1h à 2h avant de le déguster, retirer immédiatement les bandes de rhodoïd.

Juste avant de servir, saupoudrer l'entremet de cacao à l'aide d'un petit tamis puis placer sur le plat de service.