ROYALE A LA PRALINOISE

INGRÉDIENTS :

pour la dacquoise: 8blancs d'oeufs

- 120g de sucre semoule
- 240g de poudre d'amandes
- 240g de sucre glace

Pour le croustillant praliné:

- 1paquet de crêpe dentelles
- 3cas de nutella

Pour la mousse pralinoise:

- 200g de pralinoise
- 150g de chocolat noir
- 40cl de crème liquide et un peu plus pour faire fondre le chocolat et la pralinoise
- 2cac d'agar agar

PRÉPARATION:

- Mélanger la poudre d'amandes et le sucre glace dans une saladier
- Monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre semoule
- Incorporer délicatement le mélange précédant mettre sur votre plaque de four recouverte de papier sulfuriser et faire cuire 15 min a 180°
- Une fois sortis du four la laisser refroidir et la découper en deux rectangle égale mettre le 1 er rectangle dans le cadre
- Puis préparé le croustillant au nutella émiéter les crêpes dentelles dans un saladier et ajouter le nutella et étaler sur la dacquoise puis mettre la 2e dacquoise
- Puis préparé la mousse a la pralinoise, mettre un peu de crème liquide dans une casserole et les 2 cac d'agar agar puis faire chauffer mélanger au fouet mettre les carré de chocolat et de pralinoise tout en continuent de mélanger
- Etape: 7
- Mettre le mélange dans un saladier et monter en chantilly les 40 cl de crème liquide et incorporer petit a petit la chantilly au mélange chocolat pralinoise et mettre dans le cadre puis mettre au frais 3h et décoré a votre goût.