

Trianon au chocolat

Bonjour à toutes et tous,

Je vous propose comme avant dernière publication de 2025 une bonne tranche de gourmandise et de chocolat, qu'en ditez-vous ?

Si vous avez quelques souvenirs d'enfance des repas de fêtes, peut être avez vous en mémoire des pâtisseries au nom bizarre et un peu désuettées. C'est mon cas avec le « *Trianon* », un gâteau au chocolat bien corsé, avec un fond croquant et une couche chocolatée au dessus bien généreuse (et riche). C'était une des pâtisseries préférées d'un des membres de ma famille. On en aujourd'hui très rarement dans les pâtisseries (au regret de ma famille), et la reproduire version maison m'a semblé complètement irréalisable. Et vous, des souvenirs ?

Cette pâtisserie aurait pu rester mythique si je n'étais pas tombée sur la recette dans un Saveur Magazine (spécial fêtes 2020), avec une version un peu modernisée et dite « *crousti-fondante* ». La recette pouvait paraître longue (plusieurs étapes) mais chaque étape n'avait rien de sorcier. Prenant mon courage à deux main, je m'y suis lancée pour une occasion festive. Et pour ne rien vous cacher, ce n'est effectivement pas si compliqué. Cette pâtisserie a été réalisée sans trop de difficultés.

Une fois servie, vous aurez dû voir le regard de gourmandise des convives, puis les sourires à la dégustation. La pâtisserie est très chocolat, très texturée, très riche... et très bonne. Chacun s'est régale et n'a laissé une trace de mousse dans son assiette. Je dois néanmoins prévenir que peu ont eu la tentation de la deuxième part car cela vous « cale » vite en chocolat ;). Depuis, je garde la recette sous le coude, pour toute autre occasion avec des amateurs de chocolat.

Je voulais donc partager la recette de ce **trianon au chocolat** avec vous (qui, je l'admet est une recopie de celle de Saveur, mais on ne change pas les « recettes qui gagnent » ;)) . J'espère que cela vous inspira pour le 31 ou toute autre occasion. Bonne journée ☺

- Trianon au chocolat -



Recette: Trianon au chocolat

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 1 heure 30 minutes (en plusieurs fois)

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour 10 personnes

Pour la pâte :

- 100 g de chocolat noir
- 85 g de sucre
- 2 oeufs
- 75g de beurre
- 30g de farine

Pour le croustillant :

- 180 g de pralinoise
- 12 crêpes gavottes

Pour la mousse

- 200 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat au lait
- 75g de beurre
- 40 cl de crème entière (placée au réfrigérateur)
- 3 oeufs
- 2 cuillerées à soupe de sucre glace

Décoration : gavottes, morceaux de chocolat..

Réalisation

Etape 1 : La pâte

- Préchauffez le four à 160°C
- Faites fondre le chocolat avec le beurre dans une petite casserole
- Une fois le tout fondu, ajoutez le sucre et les œufs. Mélangez bien pour homogénéiser.
- Ajoutez la farine.
- Versez cette pâte dans un moule à charnière beurré. Enfournez pour 20 minutes. Laissez refroidir dans le moule

Etape 2: Le croustillant

- Faites fondre la pralinoise. Ecrasez les gavottes. Mélangez les gavottes dans la pralinoise.
- Etalez sur la pâte en couche fine (et direct dans le moule). Réservez au frais.

Etape 3 : La mousse au chocolat

- Dans un grand saladier ou cul-de-poule, faites fondre les deux chocolats avec le beurre et mélangez bien. Laissez refroidir.
- Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- Ajoutez le chocolat fondu et homogénéisez. Laissez refroidir
- Montez la crème en chantilly puis incorporez là au chocolat.
- Versez cette mousse sur le gâteau, lissez et remettez le gâteau au réfrigérateur pour 3 à 4h.

Etape 4: Avant le Service

- Démoulez le gâteau en retirant la charnière et le socle.
Placez dans le plat de service
- Décorez de gavottes concassées, de morceaux de chocolat,...
- Remettez au réfrigérateur jusqu'au service.

Astuces

- Sur le chocolat : privilégiez du chocolat de couverture ou du chocolat côté d'or.
- Si vous préférez des saveurs chocolat moyennement prononcées, utilisez moitié chocolat au lait et chocolat noir dans la pâte et dans la mousse.
- Préparez le gâteau au moins 1/2 journée à l'avance, il est préférable qu'il repose avant le service.



Trianon au chocolat