 **Trianon ou Royal**

 **Pour 15 Croquants-Gourmands**

**Le biscuit :**
**- 3 œufs
- 90 g de sucre en poudre
- 60 g de poudre d'amandes
- 3 càs rases de farine
- 45 g de beurre
- ¾ de càc de levure chimique
Le feuilleté praliné :
- 200 g de chocolat Pralinoise
- 90 g de gavottes (9 étuis de 2)
- 40 g de poudre de pralin (recette ici)
Le parfait :
- 300 g de chocolat noir
- 150 g de beurre
- 6 jaunes d'œufs
- 450 g de crème liquide entière
- 180 g de sucre en poudre**

**Sucre glace et cacao amer pour le décor**

**1 moule de 25 cm X 18 cm tapissée de papier cuisson
1 cadre à pâtisserie de 30 cm X 22 cm
Préchauffage du four à 180° (chaleur statique).**

**Le biscuit :**Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter la farine et la levure, la poudre d'amandes et le beurre fondu froid.
Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 15 minutes.
Démouler et laisser refroidir sur une grille.

**Le feuilleté praliné :**Casser la pralinoise en morceaux dans un petit saladier.
Faire fondre au micro-onde (ou au bain-marie) 2 minutes à 1000Watts.
Ajouter le pralin et les gavottes écrasées.
Bien mélanger le tout.
Déposer le biscuit sur le plat de service.
Étaler cette pâte bien régulièrement sur le biscuit en tassant avec le dos d'une cuillère.
Laisser durcir.

**Le parfait :**Casser le chocolat en morceaux dans un saladier.
Ajouter le beurre et faire fondre au micro-ondes pendant 2 minutes environ par séquences, en remuant bien à chaque fois, jusqu'à ce que la crème soit bien lisse.
Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre. Le mélange doit blanchir et tripler de volume.
Ajouter alors le chocolat fondu tiède.
Battre la crème très froide en chantilly et l'incorporer délicatement à l'appareil précédent.
Placer le cadre autour du biscuit en centrant bien celui-ci.
Verser la mousse à l'intérieur et égaliser le dessus à l'aide d'une spatule.
Couvrir et placer le plat au congélateur pendant au moins 4 heures.
Sortir le gâteau la veille du repas, décorer suivant l'envie, retirer le cadre et  laisser décongeler au réfrigérateur.
Ou bien le laisser pendant 4 heures à température ambiante.