 **Royal chocolat**

 **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**Biscuit Royal :
- 3 blancs d'œufs
- 15 g de sucre roux
- 45 g de sucre semoule
- 65 g d'amandes en poudre
- 65 g de sucre glace
+ un peu pour saupoudrer
- 15 g de farine
Croustillant :
- 100 g de gavottes (10 étuis)
- 150 g de Pralinoise**
**Mousse chocolat :
- 200 g de chocolat noir (62%)
- 50 g de lait
- 250 g de crème fleurette
Cacao amer en poudre**

**Tapis relief et cadre à pâtisserie de 23, 6 cm X 16,2 cm
Plaque du four tapissée de papier cuisson
Préchauffage du four à 210°C (convection naturelle)**

**Le biscuit :**Battre les blancs en neige ferme avec le sucre roux en ajoutant en plusieurs fois le sucre semoule.Tamiser la farine avec la poudre d'amandes et le sucre glace.
Incorporer ce mélange délicatement à la spatule aux blancs en neige.Déposer le cadre sur la plaque du four.
Étaler la pâte à biscuit à l'intérieur du cadre puis le retirer délicatement.
Saupoudrer de sucre glace.
Enfourner pour 12 minutes.Laisser refroidir.
**Le croustillant :**Faire fondre la Pralinoise (1mn15 à 1000 Watts au M.O pour moi).
Écraser les biscuits et les mélanger avec le chocolat.Étaler le croustillant sur le biscuit froid.Mettre au congélateur pour 30 minutes.
**La mousse :**Faire fondre le chocolat dans le lait.
Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.Laisser refroidir jusqu'à ce que la préparation soit à peine tiède.
Monter la crème jusqu'à consistance mousse à raser.
Mélanger délicatement à la spatule la crème montée et le chocolat.
**Le montage du gâteau :**Déposer le tapis relief sur un plateau.
À l'aide d'une corne ou d'une spatule, incruster soigneusement une couche de mousse au chocolat à l'intérieur du décor.
Fixer le cadre sur le tapis.
Remplir de mousse au chocolat.
Déposer sur la mousse le biscuit congelé, côté croustillant contre la mousse.Appuyer légèrement sur toute la surface du biscuit pour qu'il adhère  bien à la mousse.
Déposer le gâteau au congélateur pendant 3 heures au minimum.
Quelques heures avant le repas, sortir le gâteau, le retourner sur le plat de service, décoller le tapis relief. et retirer le cadre immédiatement (au besoin, sous le souffle tiède d'un sèche-cheveu).
Saupoudrer de cacao et réserver au frais jusqu'au moment de la dégustation.

**Si vous n'avez pas de tapis relief :
Vous monterez alors le gâteau à l'envers.**Déposer le biscuit congelé (côté croustillant à l'intérieur) dans le fond du cadre sur un carton ou directement sur le plat de service.
Remplir de mousse au chocolat en lissant soigneusement le dessus.
Mettre au congélateur.
À la sortie du congélateur, retirer le cadre et saupoudrer de cacao.