**Chocolat praliné caramel**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/05/Chocolat-pralin%C3%A9-caramel-IMG_5365_33103.jpg)**Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Biscuit :  
- 3 blancs d'œufs**  
**- 15 g de sucre roux**  
**- 45 g de sucre en poudre**  
**- 65 g de sucre glace**  
**- 65 g de poudre d'amande**  
**- 15 g de farine**  
**- 1 càs de** [**grué de cacao**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)**Feuilleté :  
- 200 g de Pralinoise®**  
**- 120 g de biscuits Gavottes®**  
**Ganache chocolat-caramel :  
- 250 g de chocolat lacté caramel**  
**- 250 g de crème fraîche liquide**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson  
1 cadre en inox de 23,6 cm X 16,2 cm   
Préchauffage du four à 200°C (chaleur tournante)**

**Le biscuit :**Monter les blancs en neige avec le sucre roux, en incorporant peu à peu le sucre en poudre.  
Mélanger la farine, la poudre d'amandes et le sucre glace.  
Incorporer le mélange aux blancs en neige en soulevant délicatement la pâte avec une spatule.  
Ajouter le grué de cacao.  
Poser le cadre sur la plaque à pâtisserie et y étaler la pâte.  
Retirer délicatement le cadre.  
Saupoudrer de sucre glace.  
Enfourner pour 12 minutes. Sortir du four et laisser refroidir.  
**Le feuilleté :**Faire fondre la Pralinoise pendant quelques secondes au micro-ondes ou au bain-marie.  
Écraser les gavottes dans leur papier, puis les "démailloter" et incorporer les brisures dans la Pralinoise. Bien mélanger.  
Le gâteau s'est un peu étalé, le redécouper à la dimension du cadre en s'aidant de celui-ci.  
Puis disposer le gâteau dans le cadre (je l'ai doublé de rhodoïd) sur une plaque rentrant au congélateur.  
Étaler le praliné sur le biscuit.  
Réfrigérer pendant 30 minutes.  
**La ganache chocolat-caramel :**  
Faire fondre le chocolat  au micro-ondes ou au bain-marie.  
Laisser tiédir.  
Monter la crème très froide en chantilly.  
Ajouter le chocolat en mélangeant délicatement à la spatule.  
Verser la mousse dans le cadre sur le praliné.  
Lisser la surface à la spatule.  
Déposer l'entremets au congélateur pendant au minimum une heure (Je l'ai mis la veille).  
Retirer le cadre : Si vous l'avez doublé de rhodoïd, c'est très facile, autrement vous pouvez chauffer légèrement le cadre à l'aide d'un sèche-cheveu.  
Décorer à l'envie. Laisser dégeler à température ambiante si l'heure su repas est proche ou au réfrigérateur. Dans ce dernier cas, il faudra le sortir un quart d'heure avant de le servir.