**Le Pralichoc**

 **Pour 12 personnes :**
**Palet aux abricots :
- 20 g de sucre en poudre - 2 sachets de sucre vanillé
- 2,5 feuilles de gélatine (5 g) - 1 càc d'extrait de vanille
- 400 g d'oreillons d'abricots (1 grosse boîte d'abricots au sirop égouttés)
Biscuit chocolat sans farine :
- 60 g de beurre - 70 g de chocolat noir  - 70 g de sucre en poudre (30 g + 40 g)
- 3 œufs moyens - 1 càc de cacao amer en poudre
Praliné feuilleté :
- 100 g de chocolat au lait - 25 g de beurre - 30 g de praliné - 60 g de crêpes dentelles
Ganache Lait-Noir :
- 50 g de sucre en poudre - 90 g de chocolat noir - 135 g de crème liquide
- 45 g de beurre - 75 g de chocolat au lait
Mousse au Praliné :
- 250 g de lait - 60 g de sucre en poudre - 3 jaunes d'œufs moyens (environ 54 g)
- 20 g de Maïzena - 60 g de praliné - 3 feuilles de gélatine (6 g) - 400 g de crème liquide**
**1 cercle à pâtisserie de 22 cm - 1 cercle ou 1 moule de 18-19 cm
Préchauffer le four à 200°C (195°C chaleur tournante).**
**Palet aux abricots :**  **Peut se faire la veille et se garder au congélateur.**Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
Mixer 300 g d'abricots et couper le reste en dés.
Mettre dans une casserole la pulpe d'abricots avec le sucre, le sucre vanillé et l'extrait de vanille. Porter à ébullition et laisser cuire 2 à 3 minutes.
Essorer la gélatine et l'incorporer dans la compote chaude, bien remuer.
Filmer un récipient ou un cercle de 18 cm. Verser la compote et répartir les dés d'abricots.
Laisser refroidir et placer au congélateur jusqu'à durcissement. **Biscuit chocolat sans farine : Peut se faire la veille ou plusieurs jours avant et se garder au congélateur.**
Tracer un cercle de 24-25 cm sur une feuille de papier sulfurisé.
Fouetter le beurre ramolli avec 30 g de sucre en poudre, le cacao et les jaunes d'œufs.
Faire fondre le chocolat et l'incorporer à l'appareil. Mélanger rapidement.
Monter les blancs en neige avec le reste du sucre.
Mélanger 1/3 des blancs à la préparation au chocolat pour la détendre puis incorporer le reste délicatement à la spatule.
Dresser la pâte sur une épaisseur de 1 cm sur la feuille de papier sulfurisé à l'aide d'une poche à douille ou à la spatule.
Cuire 8 à 10 minutes. Laisser refroidir et ajuster le biscuit au diamètre 20 cm.
**Praliné feuilleté : Peut être fait la veille et gardé au frais.**
Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.
Incorporer le praliné et les gavottes grossièrement écrasées.
Mélanger rapidement.
Poser le cercle de 22 cm sur le plat de service ou sur un carton et tasser le praliné à l'intérieur en une couche bien régulière.
**J'ai tapissé mon cercle d'une bande de rhodoïd pour être sûre de ne pas avoir de surprise au démoulage.**Couvrir et mettre au frais.
**Ganache Lait-Noir : Peut se faire la veille**Concasser les 2 chocolats dans un petit saladier.
Faire chauffer la crème.
Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel et ajouter avec précaution la crème bouillante. Mélanger sur feu doux jusqu'à ce que le caramel soit bien dissous.
Verser la préparation très chaude sur les 2 chocolats. Attendre 30 secondes et lisser.
Ajouter le beurre pommade et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant (celui qu'on utilise pour la soupe). Le chocolat est alors lisse, onctueux et brillant.
Laisser tiédir pour que la ganache ne soit plus coulante.
Couvrir le praliné feuilleté (dans le cercle) de ganache en laissant environ 1 cm de vide tout autour.
**Mousse au praliné : Peut se faire la veille**Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide.
Faire chauffer le lait.
Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.
Ajouter la Maïzena et mélanger.
Verser le lait bouillant sur le mélange.
Remettre sur le feu et cuire comme une crème pâtissière.
Ajouter la gélatine essorée et le praliné et mélanger.
Laisser tiédir en remuant de temps en temps.
Monter la crème en Chantilly pas trop ferme et l'incorporer délicatement à la crème à peine tiède mais non figée.
**Montage du Gâteau :**Dresser un cordon de mousse praliné à l'aide d'une poche à douille, autour de la ganache sur le 1 cm resté vide.
Lisser 3 ou 4 cuillerées de mousse sur la ganache pour la recouvrir entièrement.
Placer le disque de biscuit sur la mousse et le recouvrir de 3 à 4 cuillerées à soupe de mousse.
Le masquer entièrement de crème.
Sortir le palet abricot du froid et le démouler.
Le poser bien au centre.
Le recouvrir entièrement de mousse et lisser au ras du cercle avec une spatule.
Placer au frais pendant 6 h au minimum.
Décorer.