 **Trianon du nouvel an**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/trianon-du-nouvel-an-p1070722-r.jpg) **Pour 8 croquants-Gourmands**

**La** [**dacquoise**](https://recettes.de/dacquoise) **noisette :  
- 1 gros** [**blanc d'œuf**](https://recettes.de/blancs-d-oeufs) **(35 g)**  
**- 15 g de sucre en poudre**  
**- 20 g de poudre de** [**noisette**](https://recettes.de/noisette)  
**- 20 g de sucre glace**  
**- 6 g de farine**

**1 cercle ou 1 moule de 15 cm de diamètre tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 170°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire torréfier la poudre de noisette dans une poêle sèche en remuant sans arrêt jusqu'à ce qu'elle devienne dorée   
Laisser refroidir.  
Monter le blanc d'œuf en neige ferme avec le sucre.  
Arrêter de fouetter dès que le bec d'oiseau est atteint.  
Mélanger la poudre de noisette, le sucre glace et la farine.  
Verser ce mélange sur le blanc d'œuf et l'incorporer délicatement à l'aide d'une spatule.  
Verser le mélange dans le moule et enfourner pour **17 minutes**.  
Laisser refroidir sans démouler.

**Le croustillant praliné :  
- 115 g de** [**praliné**](https://recettes.de/pralines) **- 40 g de** [**crêpes dentelles**](https://recettes.de/crepes-dentelles)

J'ai préparé du [**pralin**](http://croquantfondantgourmand.com/pralin/) et je l'ai mixé pour obtenir une pâte.  
Écraser les biscuits (dans leur papier) et les mélanger avec le pralin.  
Étaler cette pâte sur le fond de dacquoise refroidi (toujours dans son moule).  
Mettre au congélateur pendant au-moins 2 heures.  
Vous pouvez aussi le préparer bien à l'avance et conserver le plat bien emballé au congélateur pendant plusieurs jours.

**La mousse au chocolat :  
- 200 g de crème fleurette**  
**- 135 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir (à 75% pour moi)**  
**- 2 gros jaunes d'œuf (40 g)**  
**- 1 gros œuf entier (60 g)**  
**- 15 g d'eau (minérale de préférence)**  
**- 55 g de sucre en poudre**

**1 cercle à pâtisserie de 18 cm dont le fond est fermé par un papier film et chemisé de rhodoïd**

Monter la crème en chantilly (texture mousse à raser).  
Faire fondre le chocolat et remuer pour avoir une texture bien lisse.  
Mettre dans une toute petite casserole l'eau et le sucre.  
Porter à ébullition puis laisser bouillir jusqu'à ce que la température atteigne 118 °C.  
Pendant ce temps, fouetter  les œufs dans un petit saladier.  
Lorsque le sirop atteint la bonne température, le verser sur les œufs.  
On arrête de fouetter, on verse tout le sirop sur les œufs en raclant bien tout le sirop dans la casserole.  
Remettre le batteur en marche aussitôt et fouetter à grande vitesse pendant 3 minutes jusqu'à ce que la préparation soit froide.  
Ajouter le chocolat et bien mélanger pour obtenir une préparation lisse.  
Incorporer enfin délicatement à la spatule la crème fouettée.  
Verser la crème dans le cercle à pâtisserie.  
Sortir le fond de dacquoise du congélateur, le démouler et le poser sur la mousse, face pralinée contre la crème.  
L'enfoncer doucement avec le plat de la main pour que la mousse remonte sur les bords.  
Filmer et mettre le cercle au congélateur jusqu'au lendemain.

**Le glaçage miroir cacao :**- **4 feuilles de gélatine (8 g) (2)**  
**- 120 g d'eau (minérale de préférence)**  
**- 145 g de sucre en poudre**  
**- 50 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **en poudre**  
**- 100 g de crème liquide**

Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau très froide **(2)**.  
Mettre dans une petite casserole l'eau, le sucre, le cacao tamisé et la crème liquide.  
Mélanger et porter à ébullition, en surveillant bien car le liquide à envie de déborder dès qu'il se met à bouillir.  
Verser immédiatement la préparation au cacao dans un récipient étroit (si possible dans le gobelet du mixeur plongeant).  
Ajouter la gélatine bien essorée.  
Mixer pendant quelques secondes en maintenant bien le mixeur au fond du gobelet.  
De cette façon, pas de bulle, le glaçage peut donc être utilisé sans passage au réfrigérateur, il faut alors le laisser refroidir jusqu'à 30°C.  
Si vous préférez le préparer à l'avance, le garder dans un bocal fermé, au réfrigérateur (jusqu'à une semaine) ou au congélateur (plusieurs semaines).  
Pour l'utiliser il suffira de le réchauffer à 30°C au bain-marie.

**La finition du Trianon du nouvel an :**

Préparer un plateau et poser au centre un récipient plus étroit que le gâteau (pour moi un bocal à confiture).  
Lorsque le glaçage est à la bonne température, sortir le gâteau du congélateur.  
Le décercler  sur un carton.  
Poser le gâteau sur le bocal et verser le glaçage de façon à recouvrir entièrement le gâteau.  
J'ai suivi le conseil de Valérie en donnant un coup de spatule léger sur le dessus du gâteau de façon à ce que le glaçage ne soit pas trop épais.  
Laisser le glaçage s'écouler pendant une dizaine de minutes, puis enlever les coulures à l'aide d'une spatule.  
Prendre le gâteau avec une main et une spatule dans l'autre main et le déposer délicatement sur le plat de service.  
Garder le Trianon du nouvel an au frais.