

Millefeuille chocolat-praliné

Ingrédients :

- 250 g de pralinoise
- 160 g de crêpes dentelles gavottes
- 100 g de chocolat noir
- 30 cl de crème liquide
- 2 sachets de sucre vanillé
- 100 g de pralin en grains

Préparation :

Faites fondre au bain-marie la pralinoise en morceaux. Retirez du feu, lissez, incorporez les gavottes émiettées.

Étalez à la spatule sur une feuille de papier sulfurisé. Posez une autre feuille de papier sulfurisé et amincissez le tout au rouleau à pâtisserie jusqu'à 2 mm d'épaisseur. Otez la feuille supérieure. Imprimez 12 ronds dans le praliné avec un cercle de 7 cm. Faites durcir au frais.

Cassez le chocolat en petits morceaux. Portez 10 cl de crème liquide à ébullition, puis versez-la en trois fois dans le chocolat, en mélangeant. Laissez refroidir, placez 30 minutes au frais. La ganache doit être souple, mais sans couler.

Fouettez 20 cl de crème liquide froide en chantilly, incorporez le sucre vanillé, puis le pralin. Réservez au frais.

Montez les millefeuilles. Décollez les galettes pralinées, déposez-en une sur les assiettes. Garnissez-la de ganache à la poche à douille lisse. Recouvrez de mousse pralinée, posez une autre galette et renouvelez l'opération. Recouvrez d'une galette. Décorez de copeaux de praliné découpés dans les chutes et de pralin.