

Royal au chocolat et à l'huile d'olive

Le menu de Noël Tramier en vidéo – Le dessert...

- 4 Pers.
- 30 Min.
- 30 Min.

Le menu festif proposé par Tramier touche à sa fin ! Après les Saint-Jacques, les filets de sole roulés aux cèpes et les pigeons au foie gras, Nadia clôture ce moment de fêtes avec un dessert chocolaté en nous préparant un Royal au chocolat et à l'huile d'olive.

C'est un dessert gourmand et qui reste accessible pour tout amateur de cuisine !

Ingrédients

Ingrédients pour la dacquoise :

- 90 g de noisettes en poudre
- 100 g de sucre glace
- 3 blancs d'œuf
- 35 g de sucre

Ingrédients pour le croustillant praliné :

- 200 g de pralinoise (tablette de chocolat praliné)
- 9 petits sachets de crêpes dentelles gavottes (90 gr)

Ingrédients pour la mousse au chocolat :

- 40 cl de crème fleurette
- 200 g de chocolat noir
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge Tramier

Préparation

Préchauffer le four à 170°C.

Pour la dacquoise : Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, en saupoudrant au fur et à mesure le sucre en poudre. Incorporez délicatement le mélange noisette en poudre et sucre glace.

Étalez la pâte en un grand rectangle sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Laissez cuire pendant environ 30 minutes, puis laissez refroidir.

Prenez un cercle individuel de 8 cm de diamètre et découpez 4 ronds de dacquoise aux noisettes.

Déposez chaque cercle sur un rond de biscuit pour débiter le montage du royal.

Pour le praliné : Faites fondre la pralinoise au bain-marie. Incorporez les crêpes gavottes écrasées finement. Mélangez bien. Versez le praliné dans chaque cercle, sur la dacquoise. Laissez durcir.

Pour la mousse au chocolat : Portez la crème à ébullition, puis versez sur le chocolat coupé en morceaux et l'huile d'olive, mélangez au fouet, puis mettez au frigo pendant 2 heures. Lorsque

la crème est bien froide, montez-la en chantilly et recouvrez les mini gâteaux avec.

Montage : Laissez prendre au frigo pendant toute une nuit, puis retirez les cercles, décorez de cacao en poudre non sucré et de sucre glace selon votre goût.

Dégustez !