

TRIANON (pour l'AG, j'ai mis le double de proportion)

Pour 6 à 8 :

La couche épicée

200g de spéculoos + 80g de beurre

La couche croustillante

100g de crêpes feuillantes ou dentelles (Gavottes) + 120g de pralinoise

La couche fondante

200g de chocolat noir pâtissier (70% cacao de préférence) + 20 cl de crème liquide + 50g de beurre

Mixer les spéculoos, ajouter le beurre pour obtenir une boule « sablée ».

Mettre une couche de ce biscuit au fond du moule puis tasser très fort.

Mettre au frais.

Ecraser les crêpes feuillantes puis les mélanger avec la pralinoise fondue au bain marie. Ajouter une deuxième couche dans les cercles puis tasser à nouveau très fort. Remettre au frais.

Faire chauffer la crème puis y faire fondre le chocolat, retirer du feu et ajouter le beurre. Mélanger pour obtenir une ganache lisse et homogène. Laisser tiédir la ganache puis verser une dernière couche pour remplir le moule.

Placer au frais pendant minimum 4 h (ou de préférence toute une nuit) avant de servir.