



## Le Trianon Gavottes

Temps de préparation : 1h30

Recette pour 6 personnes

### Ingrédients

*Pour la dacquoise noisette*

- 90 g de blancs d'œufs
- 92 g de poudre de noisette

*Pour la ganache montée chocolat noir*

- 105 g de crème liquide (1)
- 85 g de chocolat noir Caraïbe
- 150 g de crème liquide (2)
- 1,5 g de gélatine
- 9 g d'eau

*Pour le cronstillant Gavottes® et pâte à tartiner*

- 100 g de chocolat de couverture lait Jivara
- 60 g de Crêpes Dentelle L'Authentique Gavottes®
- 50 g de pâte à tartiner cacao Gavottes®
- 20 g de Crêpes Dentelle Gavottes® Chocolat au Lait

### Réalisation de la dacquoise noisette

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Monter les blancs et les serrer avec le sucre quand ils commencent à être fermes.
3. A la main et avec une maryse, incorporer délicatement la poudre de noisette.

4. Pocher le biscuit sur une plaque et feuille. Saupoudrer de sucre glace.  
Enfourner environ 22 minutes.

### **Réalisation de la ganache montée chocolat noir**

1. Hydrater la gélatine avec l'eau.
2. Bouillir la crème (1) et la verser en 3 fois sur le chocolat noir pour réaliser l'émulsion. Incorporer la gélatine hydratée.
3. Ajouter la crème (2) froide, mélanger et réserver au frais au minimum 2 heures.

### **Réalisation du croustillant Gavottes® et pâte à tartiner**

1. Faire fondre le chocolat de couverture et la pâte tartiner cacao Gavottes® au bain-marie.
2. Pendant ce temps, réduire en brisures les Crêpes Dentelle L'Authentique et Chocolat au Lait Gavottes®.
3. Mélanger les deux préparations. Etaler le tout sur la dacquoise en une couche fine.

### **Montage**

1. Détailler des rectangles de dacquoise recouverte de croustillant Gavottes®.
2. Monter la ganache chocolat au batteur avec le fouet. La mettre en poche munie d'une douille à Saint-Honoré. Pocher la ganache sur les bandes de biscuit.

Cette recette signée Le Chef en box avec Anaïs Hody - Chef pâtissière ayant notamment collaboré avec Cédric Grolet et Cyril Lignac - et Anthony Maupou, sous-chef pâtissier, vous permettra de redécouvrir avec plaisir ces biscuits emblématiques du patrimoine culinaire breton, les produits Gavottes®.