

Gâteau hérisson au pralin



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le biscuit roulé :

4 blancs d'œufs, 4 jaunes d'œufs, 125g de sucre, 125g de farine

Pour la mousse au chocolat :

200g de chocolat au lait, 80g de pralin, 600g de crème

Finition :

300g d'amandes bâtons, un cornet de chocolat noir fondu

Pour le biscuit :

Monter les blancs en neige et les meringuer avec le sucre. Ajouter tout en fouettant les jaunes d'œufs. Finir en mélangeant la farine à la spatule.

Etaler sur 1cm d'épaisseur, cette pâte à biscuit sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier cuisson graissé

Cuire 10mn à 180°. Retourner le biscuit sur un linge propre et retirer le papier cuisson.

La mousse :

Faire fondre au bain-marie le chocolat et le pralin.

Monter la crème en chantilly pas trop ferme. Mélanger le chocolat fondu à la crème.

Montage :

Etaler la moitié de la mousse au chocolat sur le biscuit et le rouler pour obtenir un cylindre de 8cm de diamètre. Couper 6 tranches de 3cm de haut. Masquer les tranches de biscuit roulé avec le reste de la mousse au chocolat en leur donnant la forme d'un petit hérisson.

Décoration :

Faire dorer les amandes au four à 160°. Les planter sur le dos du hérisson pour représenter les épines. A l'aide d'un cornet de chocolat fondu dessiner la bouche et les yeux.