

Croustifondant aux 2 chocolats



Pour le croustillant praliné :

- 65g de Gavottes
- 50g de chocolat au lait
- 40g de chocolat blanc
- 80g pralinoise

Faire fondre les chocolats au bain-marie puis rajouter la pralinoise. Bien mélanger afin d'obtenir un mélange bien lisse. Dans un saladier écraser les gavottes et incorporer les au mélange chocolat-pralinoise.

Verser la préparation dans votre moule tablette (ou à défaut un autre moule en silicone), puis étaler avec une spatule en allant bien dans les coins. Mettre au congélateur 30 minutes.

Démouler dès la sortie du congélateur et réserver au frais.

Pour la mousse et la coque au chocolat noir :

- 450g de chocolat noir
- 200 ml de crème liquide entière
- 40 ml de lait tiède
- 4 gr de poudre de beurre de cacao (mycryo)

Réalisation de la coque

Faire fondre 250g chocolat noir au micro-ondes environ 2,30 min en mélangeant toutes les 30 secondes pour bien le faire fondre. La température doit être entre 37 et 40°C pour qu'il soit bien lisse. Quand le chocolat est à 34-35°C, rajouter le mycryo (votre coque sera bien brillante grâce au beurre de cacao) et faire baisser la température à 32° tout en remuant. A ce moment là tapisser les bords et le fond du moule à l'aide d'un pinceau. Laisser durcir le chocolat 15 minutes à température ambiante puis tapisser d'une nouvelle couche.

Laisser durcir à nouveau.

Réalisation de la mousse au chocolat noir

Faire fondre le chocolat noir restant (160gr) en ajoutant le lait tiède et en mélangeant rapidement. Monter la crème liquide bien froide en chantilly. Incorporer délicatement 1/3 de la chantilly au chocolat fondu, une fois le mélange bien homogène, incorporer le reste de la chantilly.

Etaler cette mousse au chocolat noir dans votre moule, lisser bien et réserver au frais

Pour la mousse au chocolat blanc :

- 1 feuille de gélatine
- 60 ml + 150 ml de crème liquide entière
- 60g de chocolat blanc

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pour la réhydrater.

Chauffer les 60 ml de crème liquide. Verser-la sur le chocolat blanc puis mélanger bien. La crème chaude fera fondre le chocolat.

Essorer la gélatine et ajouter là au chocolat blanc fondu, bien mélanger pour l'incorporer.

Monter les 150 ml de crème restante en chantilly.

Incorporer délicatement le chocolat fondu à cette chantilly

Etaler cette mousse au chocolat blanc sur la mousse au chocolat noir

Poser par-dessus le croustillant au praliné, puis mettre au congélateur au minimum 2 heures.

Dès la sortie du congélateur démouler immédiatement avant que la coque au chocolat ne commence à décongeler auquel cas le chocolat va coller au moule et la coque risque de casser puis laisser décongeler l'entremet avant de déguster.

