

Couronne chocolat-caramel au beurre salé

Pour 8 personnes

Insert caramel

400g de caramel au beurre salé

1.5 Feuille de gélatine

Mousse au chocolat

4.5g de gélatine

150g de chocolat noir corsé

150ml de lait

75g de jaunes d'œufs

75g de sucre

350g de crème liquide très froide

Biscuit sans farine

2 jaunes d'œuf

1 blanc d'œuf

60g sucre

22g de chocolat noir

Ganache

75g de chocolat noir

50g de crème

40g de gavottes

Glaçage

8g de gélatine en feuilles (environ 4 feuilles)

120g d'eau

145g de sucre en poudre

50g de cacao en poudre

100g de crème liquide

Déco

mini meringues

flocons en sucre

Matériel : un *moule à savarin* de 24cm de diamètre, une poche à douille, une douille de 1.5cm de diamètre.

Glaçage : Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole mélangez l'eau, le sucre en poudre, le cacao en poudre et la crème liquide. Faites chauffer à feu doux en remuant doucement jusqu'à ébullition, Retirez alors la casserole du feu, égouttez la gélatine et incorporez-la au mélange.

Quand la gélatine est entièrement dissoute filtrez le glaçage. Laissez refroidir

Préparation de l'insert caramel : Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide. Versez le caramel dans une casserole et faite le chauffer, quand il est bien liquide incorporez la gélatine essorée, mélangez pour bien la dissoudre, laissez refroidir et réservez au frais.

Biscuit sans farine : Préchauffez le four à 180°C.

Coupez le chocolat en morceaux, et faites le fondre au micro onde ou au bain mari.

Fouettez les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre.

Montez les blancs en neige ferme avec l'autre moitié du sucre.

Incorporez 1 /3 des blancs dans le mélange jaunes-sucre, puis ajoutez le chocolat fondu et quand le mélange est bien homogène, incorporez délicatement le reste des blancs.

A l'aide d'une poche à douille, façonnez un disque de pâte de 24cm de diamètre sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.

Enfournez à 180°C pendant 10 minutes. Laissez refroidir le biscuit avant de le retaillez aux dimensions du moule à savarin soit un disque de 24cm de diamètre avec en son centre un trou de 10.5cm de diamètre (vérifiez les dimensions sur votre moule). Attention le biscuit est fragile et il dégonfle en refroidissant.

La ganache : Dans une casserole portez le crème à ébullition, puis ajoutez-y les morceaux de chocolat. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu, incorporez ensuite les gavottes réduites en miettes. Étalez la ganache sur le biscuit et réservez au frais.

Crèmeux au chocolat : Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans un bol en inox fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Portez le lait à ébullition, versez le sur les jaunes et le sucre, mélangez et reversez le tout dans la casserole. Faites chauffer à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaisse et nappe le dos d'une cuillère en bois. Incorporez le chocolat coupé en morceau et quand la crème est bien homogène, incorporez la gélatine essorée.

Montez la crème en chantilly et réservez-la au frais le temps que la crème au chocolat refroidisse un peu.

Quand la crème au chocolat est presque froide détendez-la avec un peu de chantilly puis incorporez délicatement le reste de la chantilly.

Montage : répartissez les 2/3 du crèmeux au chocolat dans le moule à savarin, formez un sillon de 1cm de profondeur avec une cuillère au milieu du crèmeux pour y pocher le caramel.

A l'aide d'une poche à douille munie d'une douille de 1.5cm de diamètre, pochez le caramel dans le sillon que vous avez façonné. Recouvrez-le avec le reste de crèmeux au chocolat puis déposez le biscuit sur le crèmeux, ganache en contact avec le crèmeux chocolat, appuyez légèrement pour le souder au crèmeux et placez le tout au congélateur pour au moins 4 heures (une nuit c'est mieux).

Finition : Réchauffez le glaçage, jusqu'à qu'il prenne une consistance liquide un peu épaisse.

Démoulez la couronne et placez-la sur une grille elle-même posée sur un plat creux de dimension supérieure à celle de la couronne. Versez le glaçage sur la couronne (il sera peut être nécessaire de faire deux couche, d'où l'intérêt de récupérer l'excédent de glaçage dans un plat creux).

Laissez le glaçage prendre au frigo. Vous pouvez également remettre la couronne au congélateur si vous la préparez plusieurs jours à l'avance comme moi. De toute façon elle

aura besoin d'au moins 6 heures au frais pour décongeler et d'être sortie au moins 30 minutes avant dégustation.

Décorez votre couronne avec des [minis meringues](#) en forme de sapin et des flocons en sucre.