



Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER 62850



préparation
60 minutes



Ingrédients

Le croustillant au chocolat

- 100 g de chocolat noir en morceaux
- 20 g de beurre doux
- 100 g de crêpes dentelle écrasées

Le biscuit capucine

- 100 g d'amandes en poudre
- 25 g de farine de blé
- 180 g de sucre en poudre
- 5 blancs d'œufs

La mousse au chocolat

- 100 g de chocolat noir en morceaux
- 200g (100+100) de chocolat praliné
- 20 g de beurre doux
- 120 g de crème liquide 35% m.g.
- 3 œufs
- 15 g de sucre en poudre
- 10 g de cacao en poudre non sucré

Royal chocolat

Préparation

Le croustillant au chocolat

1. Poser une toile de cuisson sur une grille perforée.
2. Mettre le chocolat dans le bol et râper **10 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Ajouter 20 g de beurre et faire fondre **5 min/55°C/vitesse cuillère**.
4. Ajouter les crêpes dentelle et mélanger **15 sec/sens inverse/vitesse 2**. Transvaser dans la toile et étaler uniformément avec la spatule coudée en reproduisant la forme de l'oeuf. Placer au réfrigérateur et laisser figer.
5. Laver et sécher le bol soigneusement.

Le biscuit capucine

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6), et poser le moule rond sur une plaque perforée.
2. Mettre les amandes en poudre, la farine et 100 g de sucre dans un saladier, puis mélanger à la cuillère. Réserver.
3. Insérer le fouet. Mettre 5 blancs d'œufs et les 80 g de sucre restants dans le bol, puis monter en neige **3 min/vitesse 3,5**. Retirer le fouet. Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange à l'amande à l'aide d'une spatule. Transvaser dans le moule, enfourner et cuire 20 minutes à 180°C. Nettoyer et sécher le bol.
4. Laisser refroidir, puis couper en reproduisant la forme de l'oeuf.





Royal chocolat - 2

Préparation

La mousse au chocolat

1. Mettre le chocolat (100g noir + 100g praliné) dans le bol et râper **10 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
2. Ajouter 20 g de beurre et faire fondre **5 min/60°C/vitesse cuillère**.
3. Ajouter la crème liquide et mélanger **2 min/40°C/vitesse 2**. Transvaser dans un récipient et réserver.
4. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.
5. Insérer le fouet. Casser 3 œufs en séparant les blancs des jaunes. Réserver les jaunes. Mettre les blancs d'œufs et 15 g de sucre dans le bol, puis fouetter **2 min/vitesse 3,5**.
6. Mettre cette préparation dans un cul de poule puis y ajouter les jaunes d'œufs et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.
7. Incorporer ce contenu au mélange au chocolat à l'aide de la spatule.
8. Verser la mousse au chocolat dans le moule oeuf, tapoter le afin que la mousse rentre bien dans les creux. Réserver 1 heure environ au congélateur.
9. Faire fondre le 100g de chocolat praliné restant au micro-onde.
10. Ajouter le croquant, étaler le chocolat fondu, puis ensuite refermer avec le biscuit et filmer pour mettre congélateur au moins 3/4heures.
11. Retirer le film alimentaire, retourner et démouler le gâteau sur un plat de service. Laisser décongeler au réfrigérateur (au moins 12h), de façon à ce que la mousse soit bien décongelée. Au moment de servir, saupoudrer la surface du gâteau de cacao en poudre (facultatif).



Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER
62850

