

CROUSTI-FONDANT NOIR ET BLANC



Ingrédients :

> Pour le croustillant praliné

- 65 g de gavottes
- 170grs de chocolat au praliné ou pralinoise (dans recette originale, 50grs de chocolat au lait, 40grs de chocolat blanc et 80grs de praliné gourmandises)

> Pour la mousse au chocolat noir

- 450 g de chocolat noir
- 4 g de poudre de beurre de cacao (je n'ai pas mis je n'en avais pas)
- 200 g de crème fraîche liquide
- 40 g de lait tiède

> Pour la mousse au chocolat blanc

- 60 g de chocolat noir
- 1 feuille de gélatine (2 g) (j'ai mis un sachet de gélatine en poudre)
- 60 + 150 g de crème fraîche liquide 35% MG

Préparation du croustillant praliné : émietter les gavottes, avec vos doigts, cela fera très bien l'affaire. Faire fondre le ou les chocolats au bain-marie puis ajouter le praliné. Mélanger les gavottes broyées avec le mélange chocolat-praliné. Versez la préparation dans le moule et faites-la durcir 30 minutes au congélateur. Démoulez dès la sortie du congélateur.

Réalisation de la coque : Faire fondre le chocolat noir au micro-ondes environ 2 minutes et 30 secondes en mélangeant toutes les 30 secondes pour bien le faire fondre, moi j'ai préféré le faire au bain-marie. La température doit être entre 37 et 40°C pour qu'il soit bien lisse. Faire baisser la température à 34 - 35°C puis ajouter la poudre de beurre de cacao (que je n'ai pas mis puisque je n'en avais pas). Mélanger votre chocolat pour le faire baisser à 32°C. Avec le pinceau, tapisser les bords et le fond du moule tablette de chocolat. Laisser durcir le chocolat 15 minutes à température ambiante puis tapissez d'une nouvelle couche.

Préparation de la mousse au chocolat noir : Monter la crème liquide en crème fouettée. Faire chauffer 160 g du chocolat restant. Ajouter le lait tiède en mélangeant rapidement au fouet puis la crème fouettée en mélangeant délicatement avec la spatule haute température. Garnir le moule et lisser à la spatule. Placer au réfrigérateur pendant la préparation de la mousse au chocolat blanc.

Préparation de la mousse au chocolat blanc : Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Faire bouillir les 60 g de crème liquide. Verser sur le chocolat blanc puis mélangez au fouet. Essorer la gélatine (pas besoin si vous prenez comme moi de la gélatine en poudre) puis ajouter au chocolat fondu. Monter les 150grs de crème liquide jusqu'à obtenir une texture chantilly puis l'incorporer délicatement au fouet. Terminer de garnir le moule avec la mousse au chocolat blanc. Placer le croustillant praliné dessus puis laisser prendre au réfrigérateur 2 heures avant de démouler. J'ai fait un petit passage au congélateur d'une dizaine de minutes pour bien prendre les mousses puis les 2 heures au frigo.

Je n'ai pas pu prendre de photos de l'intérieur du gâteau !