

Croquant Fondant au Baileys

Ingrédients :

Pour la base croquante :

1 plaquette de pralinoise
250 gr de crêpes dentelles

Pour le fondant au chocolat :

100 gr de chocolat noir
100 gr de beurre
2 œufs
80 gr de sucre
20 gr de farine
1 cc levure
1 cs cacao

Pour la mousse au Baileys :

8gr de gélatine
15 cl de Baileys
1 œuf
50gr de sucre
350gr de crème fraîche liquide
1 cc cacao

Préparer la base croquante en faisant fondre la pralinoise au micro-ondes, pendant ce temps, émietter les crêpes dentelles, et mélanger à la pralinoise fondue.

Conserver au frais

Passons au fondant au chocolat

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain marie. Mélangez ensuite le sucre, les œufs, la farine puis la levure et le cacao.

Mettre au four pendant 12 min à 200 °

Préparer ensuite la mousse au Baileys :

Plonger la gélatine dans un bol d'eau pendant 15 min, dans une casserole, faire tiédir le Baileys et égoutter la gélatine pour l'incorporer au Baileys.

Mélanger au fouet l'œuf et le sucre et ajouter le Baileys.

Monter la crème en chantilly, prélever 5 cuillère à soupe de chantilly et ajoutez le cacao. Mettre la chantilly au chocolat sur le tapis relief, et étalez bien pour que tous les trous soient remplis.

Mettre le tapis relief 5 min au congélateur



Ensuite, place au montage !

Mettre votre tapis relief, votre cadre pâtissier dessus, ajoutez la mousse au Baileys, le fondant au chocolat, et terminer par le croquant.

Placer au congélateur au moins 4h. Laisser le décongeler au frigo 1h et déguster ! C'est un régal !

Vous allez penser, "c'est une belle recette mais je n'ai pas le moule" !

Mais vous pouvez très bien le faire sans le tapis relief, le faire dans un cercle ou dans un rectangle et à vous de trouver une déco pour le dessus !