

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrithummm.canalblog.com/>

## ~~ Fondant au Nutella ~~



### **Pour le biscuit au chocolat :**

3 jaunes d'œufs  
3 blancs d'œufs  
60 grs de sucre  
20 grs de farine  
40 grs de fécule de pomme de terre  
10 grs de cacao en poudre  
20 grs de sucre

### **Préparation du biscuit au chocolat :**

Préchauffer votre four à 180° puis placez votre moule sur la plaque perforée

Mélanger au fouet les jaunes d'œufs et les 60 grs de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Ajoutez la farine, la fécule et le cacao en poudre tamisé.

Montez les blancs d'œufs en neige avec les 20 grs de sucre puis incorporez-les au mélange.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire à 180° pendant 20/25 mn

Démoulez après refroidissement.

### **Pour la mousse au Nutella :**

8 grs de gélatine (4 feuilles de 2 g)  
150 grs de lait  
150 grs + 300 grs crème fraîche liquide entière (froide)  
4 jaunes d'œufs  
60 grs de sucre  
90 grs de Nutella  
20 grs de chocolat noir

### **Préparation de la mousse au Nutella :**

Réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant environ 15 mn.

Dans une casserole, porter le lait et les 150 grs de crème fraîche liquide à ébullition.

Dans le cul de poule, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.

Incorporer ce mélange au mélange lait chaud sans cesser de remuer puis refaire cuire l'ensemble à feu doux à 85°C.

Verser la préparation dans un cul de poule et ajouter le Nutella.

Incorporer la gélatine ramollie et essorée.

Mélanger au fouet et laisser refroidir à 20°C.

Monter au fouet les 300 grs de crème en chantilly.

Incorporer-la à la préparation précédente.

Faire fondre le chocolat noir puis incorporez 5 cuillères à soupe de mousse au Nutella.

Placer le disque sur une plaque perforée puis avec le racloir, garnissez le relief de mousse.

Placer au congélateur 5 mn

Placer le cercle inox sur le disque puis versez la mousse au Nutella.

Placer au congélateur 30 mn.

### **Pour le crémeux chocolat noir :**

4 grs de gélatine (2 feuilles de 2 grs)

70 grs de lait

190 grs de crème fraîche liquide entière

30 grs de sucre

3 jaunes d'œufs

170 grs de chocolat noir

### **Préparation du crémeux au chocolat noir :**

Réhydrater les feuilles de gélatine 15 mn dans de l'eau froide.

Dans une casserole, porter le lait et la crème fraîche liquide à ébullition.

Dans un cul de poule, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.

Incorporer ce mélange au mélange lait/crème chaud sans cesser de remuer puis refaire cuire l'ensemble à feu doux à 85°C.

Verser sur le chocolat noir.

Ajouter la gélatine égouttée puis laisser refroidir à 25°C.

Verser le crémeux sur la mousse Nutella.

Déposer le biscuit chocolaté dessus et placer au congélateur 4 heures.