

ENTREMET 3 CHOCOLATS SUR CROUSTILLANT PRALINE

Ingrédients pour 10 à 12 parts :

Croustillant praliné :

- 1 paquet de gavottes
- 250 g de chocolat noir
- 3 càs de praliné (facultatif)

Mousses :

- 250 g de chocolat noir
- 200 g de chocolat blanc
- 200 g de chocolat au lait
- 80 cl de crème liquide entière

Ce dessert se prépare dans un cercle ou un cadre rectangulaire. Le mien mesure 19 x 27 cm. Il est donc préférable de le préparer dès le début dans le plat de service.

Dans un saladier, mettre la crème liquide et placer au frais, ainsi que les fouets du batteur.

Préparation du croustillant :

Faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes le chocolat noir. Bien mélanger et incorporer les gavottes écrasées et le praliné.

Etaler à l'intérieur du cadre et placer au frais.

Préparation des mousses :

Sortir le saladier et battre la crème en chantilly.

Dans un saladier, faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes le chocolat noir. Bien mélanger et y incorporer 30 cl de crème fouettée. Verser sur le croustillant durci et replacer au frais.

Faire fondre le chocolat blanc de la même façon et y incorporer 25 cl de crème fouettée. Verser sur le chocolat noir qui doit être pris (ou pratiquement), et replacer au frais.

Faire fondre le chocolat au lait de la même façon et y incorporer le reste de crème fouettée. Verser sur le chocolat blanc qui doit être pris et replacer au frais jusqu'au lendemain.

Pour servir, passer une pointe de couteau autour du cadre et retirer délicatement. J'ai décoré tout le tour avec des coques de macarons, et mis 3 macarons entiers sur le dessus.