



Dômes chocolat



4 pers



1 h

Les ingrédients

- Pour la mousse au chocolat noir
- 300 g de chocolat noir 75 g de beurre 400 ml de crème liquide très froide 3 œufs 2 cuillères à s de sucre glace
- Pour le biscuit
- 120 g de beurre 120 g de cassonade 130 g de poudre de noisettes 120 g de farine 300 g de chocolat au lait praliné 10 crêpes dentelle
- Pour le glaçage miroir
- 210 g de sucre 75 g d'eau 70 g de cacao amer en poudre 145 g de crème liquide 8 g de gélatine

La recette

Etape 1

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
Battre au fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne un peu mousseux.
Verser la préparation au chocolat tiède dans la préparation aux œufs, bien mélanger quelques secondes puis laisser refroidir.
Battre la crème liquide en chantilly.
Incorporer délicatement en 3 fois la chantilly au mélange chocolat.
Verser la mousse dans 8 moules en silicone individuels et laisser 1 nuit au congélateur.

Etape 2

Préchauffer le four à 150°C.
Mélanger ensemble, le beurre mou, la cassonade, la poudre de noisettes ainsi que la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse.
Étaler cette pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner pour 15 minutes de cuisson.
Faire fondre le chocolat praliné et le mélanger à la pâte cuite et aux crêpes dentelles préalablement émiettées.
Tasser cette préparation au fond de cercles à pâtisser individuels sur une épaisseur d'environ 1 cm et réserver au frais.

Etape 3

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
Mettre la crème à chauffer à feu doux.
Faire chauffer l'eau et le sucre à 103°C, arrêter le feu et ajouter le cacao tamisé en mélangeant à l'aide d'un mixeur. Ajouter ensuite la crème chaude puis la gélatine essorée.
Mélanger et réserver.
Lorsque la température du glaçage est redescendue à 30°C, napper les dômes de mousse sortant du congélateur et placés sur une grille.
Laisser le surplus s'égoutter et placer chaque dôme sur un biscuit.
Réserver au frais pour minimum 3 heures.

