



Le Choc

Ingredients

Moelleux au nutella

100g de chocolat au lait
2 oeufs
50g de sucre
1/2 cuillère à café de bicarbonate
70g de nutella
60g de farine
1 pincée de sel
70g de yaourt
15g d'huile

Mousse au chocolat noir

2 jaunes d'oeuf
15g de sucre
60g de chocolat noir
140g de lait
1,5 feuille de gélatine
110g de crème liquide entière

Nappage au chocolat

225g de chocolat au lait
30g d'huile

Glaçage miroir au cacao

75g d'eau
210g de sucre
145g de crème liquide entière
70g de cacao non sucré
4 feuilles de gélatine
du colorant noir

Moelleux au nutella

Préchauffer le four à 160°C

Faire fondre le chocolat au micro onde

Y ajouter le nutella, mélanger et mettre de côté

Fouetter ensemble les oeufs et la cassonade

Puis incorporer le yaourt

Ajouter l'huile puis mélanger

Verser la farine, le sel, le bicarbonate et mélanger à nouveau

Et finissez en ajoutant le mélange chocolat fondu/nutella

Verser la préparation dans un moule de 22cm

Enfourner 20 minutes

Laisser refroidir et emporte-piécer avec un cercle de 7cm de diamètre



Le Choc

Mousse au chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Puis incorporer le chocolat en morceaux

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Verser dans les empreintes du moule dôme et mettre une nuit au congélateur

Nappage chocolat

Faire fondre au bain-marie le chocolat

Ajouter l'huile et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse

Napper les 6 moelleux et mettre au frais 2h

Glaçage miroir au cacao

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le cacao, le colorant et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement dissout.

Incorporez la gélatine essorée, puis la crème.

Laisser refroidir à 30°C pour glacer sur l'entremet congelé.

Puis poser chaque dôme sur chaque moelleux

Décorer comme il vous plaît, moi j'ai obtenu pour de la chantilly pochée tout le tour