

# Crousti-Fondant Noir et Blanc



Pour 8 personnes (à préparer la veille pour le lendemain)

Préparation : 45 minutes

Temps de pose : 2h30

Cuisson : 10 minutes ou 2 mn 30 au micro-onde

Croustillant praliné :

- 65 g de gavottes
- 50 g de chocolat au lait
- 40 g de chocolat blanc
- 80 g de praliné maison ou pralin du commerce

Coque en chocolat :

- 280 g de chocolat noir
- 4 g de poudre de beurre de cacao (j'en n'ai pas mis)

Mousse au chocolat noir :

- 160 g de chocolat noir
- 20 cl de crème fraîche entière liquide (30% de MG) très froide
- 4 cl de lait tiède

Mousse au chocolat blanc :

- 1 feuille ou 2 g de gélatine
- 21 cl (210 g) de crème fraîche liquide entière (6 cl (60 g) + 15 cl (150 g))
- 60 g de chocolat blanc

Préparez le croustillant praliné : Broyez les gavottes en les écrasant entre les mains.

Hachez le chocolat blanc et le chocolat au lait au couteau. *Pour ma part, j'ai utilisé des pistoles de chocolat au lait.*

Faites fondre les deux chocolats au bain-marie. Ajoutez le praliné ou le pralin. Lissez le mélangez à l'aide d'une spatule. Incorporez les gavottes émiettées et mélangez pour obtenir une pâte épaisse.

Étalez ce mélange dans le fond du moule.

Faites durcir 30 minutes au congélateur. Démoulez et réservez dans un endroit frais.

Préparez la coque en chocolat : Hachez le chocolat noir. *J'ai utilisé le thermomix en j'en ai profité pour mixer la totalité du chocolat destiné à la coque et à la mousse.*

Faites fondre 280 g de chocolat 2 minutes 30 au micro-onde en mélangeant toutes les 30 secondes. La température doit être entre 37° à 40°, puis laisser baisser la température à 34-32° C. Puis ajoutez la poudre de beurre de cacao et mélangez pour obtenir une température de 32° C.

*Vous pouvez préférer, comme moi, le bain-marie pour pouvoir maîtriser le tempéragé du chocolat.*

Tempéragé (sans poudre de beurre de cacao) : Mettez 3/4 du chocolat (210 g environ) à fondre jusqu'à obtenir une température de 55° C. Puis, hors du bain-marie, ajoutez le reste du chocolat (70 g) qui permet de redescendre rapidement la température à 28-29°. Remettez au bain-marie pour remonter la température à 31-32° C. Il est prêt à être utilisé

A l'aide d'un pinceau, recouvrez tout la surface du moule. Laissez durcir 15 minutes.

Renouvelez l'opération une seconde fois. Réservez.

Préparez la mousse au chocolat noir : Montez la crème fraîche liquide très froide en crème fouettée.

Faites fondre le chocolat. Ajoutez le lait tiède et mélangez à l'aide d'une spatule.

Ajoutez 1/4 de la crème fouettée au chocolat puis incorporez au reste de crème fouettée à l'aide d'un fouet délicatement.

Répartissez la mousse dans le moule et lissez à l'aide d'une spatule.

Placez au réfrigérateur.

Préparez la mousse au chocolat blanc : Ramollissez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer 60 (6cl) de crème fraîche liquide.

Hachez le chocolat blanc au couteau et placez-le dans un cul de poule.

Montez 150 g (15 cl) de crème fraîche liquide très froide en chantilly.

Versez la crème chaude sur le chocolat blanc.

Lissez avec une spatule.

Incorporez la gélatine essorée.

Ajoutez délicatement la chantilly en deux fois à l'aide d'un fouet ou d'une spatule.

Répartissez la mousse au chocolat blanc sur celle au chocolat noir.

Lissez la surface à l'aide d'une spatule.

Posez le croustillant praliné dessus.

Laissez prendre minimum 2 heures au réfrigérateur.

L'idéal étant de le servir le lendemain.