



## DESSERT AUX DEUX CHOCOLAT ET AUX MACARONS



**Pour une terrine de petite taille et 4 gâteaux individuels:  
Facile si on maîtrise la chantilly maison  
20 à 25 mn + temps de repos au congélateur**

36 cl de crème liquide (crème fraîche fleurette, très facile à monter en chantilly)  
150 g de chocolat noir cassé en morceaux ou en pistoles + 1 feuille de gélatine  
175 g de chocolat au lait cassé en morceaux ou en pistoles + 1 feuille de gélatine  
200 g de macarons nature (je les ai acheté tout faits)  
2 càs de lait  
3 feuilles de gélatine ramollies dans l'eau froide

Faire fondre séparément les 2 sortes de chocolats et pendant que le chocolat est encore chaud, ajouter une feuille de gélatine ramollie dans chaque appareil fondu. Réserver.

Mixer les macarons assez grossièrement.

Monter la totalité de la crème en chantilly, et lorsqu'elle est bien ferme, diviser la masse en 3 parts égales. Incorporer délicatement le chocolat noir au 1er tiers et réserver. Procéder de la même façon avec le chocolat au lait et le 2<sup>ème</sup> tiers de crème. Réserver aussi.

Chauffer les 2 càs de lait pour y dissoudre la 3<sup>ème</sup> feuille de gélatine. Incorporer la avec la poudre de macarons dans le 3<sup>ème</sup> tiers de crème Réserver.

Dans le moule à cake ou les moules individuels chemisés de rhodoïd ou de film alimentaire, poser d'abord une couche de chocolat noir et lisser à la spatule ou avec le dos d'une cuillère. Faire de même avec l'appareil au lait et terminer avec celui au macaron.

Réserver plusieurs heures au congélateur mais penser à les sortir ½ heure avant la dégustation.