

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.