

Croustillant Praliné à la Mousse au Chocolat

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHOCOLAT PRALINOISE	180g
- CRÊPES "GAVOTTES"	80g
- CHOCOLAT FONDANT	300g
- LAIT	12 cl
- OEUF(S)	2
- CRÈME FRAÎCHE	40 cl
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	60g
- BILLES DE SUCRE (DÉCO)	en déco



Recette:

- Tapissez le fond d'un moule à manquer de papier sulfurisé. Filmez les bords à l'aide de plastique semi-rigide et faites-les tenir avec un peu de matière grasse sur les bords.
- Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Faites fondre au bain marie le chocolat pralinoise. Incorporez-y les jaunes d'œufs et les gavottes un peu écrasées.
- Déposez ce mélange dans le fond de votre moule et égalisez. Réservez au frais.
- Montez les blancs d'œufs en neige ferme.
- Montez la crème fraîche en chantilly avec les 60g de sucre impalpable.
- Faites alors le chocolat avec le lait au bain-marie.
- Séparez le chocolat en deux.
- Dans la première partie, incorporez les $\frac{3}{4}$ de la chantilly et déposez cette mousse sur la croûte dans votre moule. Réservez au frais.
- Incorporez enfin dans la seconde partie du chocolat fondu, le reste de chantilly et les œufs en neige.
- Egalisez cette mousse sur le sommet du gâteau. Lissez avec une spatule et réservez au frais.
- Décorez avec des billes de sucre.