

# DÉLICE DU CAFÉ NOIR

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 heure**

## Ingrédients:

### *Mousse au chocolat - caramel*

- SUCRE SEMOULE	50g
- CREME FRAICHE	10 cl
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- CHOCOLAT FONDANT	120g

### *Mousse au chocolat blanc*

- CHOCOLAT BLANC	100g
- CREME FRAICHE	8 cl
- GELATINE	1 feuille

### *Pastilles au chocolat*

- CHOCOLAT FONDANT	10g
- CHOCOLAT AU LAIT	30g
- HUILE D'ARACHIDE	1/4 c à soupe

### *Chantilly*

- CREME FRAICHE	25 cl
- SUCRE IMPALPABLE	20g

## Recette:

### *Chantilly*

- Montez la crème fraîche en chantilly avec le sucre impalpable.

### *Mousse au chocolat - caramel*

- Faites chauffer le sucre semoule, sans eau, dans un caquelon, afin qu'il caramélise.
- Ajoutez la crème fraîche et replacez sous feu doux pour dissoudre l'ensemble.
- Placez les morceaux de chocolat dans un saladier.
- Versez la crème sur les morceaux de chocolat (en filtrant si nécessaire pour ne pas avoir des morceaux de sucre caramélisés dans la mousse). Mélangez bien pour faire fondre le chocolat entièrement. Ajoutez les jaunes d'œufs.
- Incorporez les 2/3 de la crème chantilly dans mousse chocolatée.
- Remplissez les verres à l'aide d'une poche à pâtisserie (ou seringue).
- Placez au réfrigérateur.

### *Mousse au chocolat blanc*

- Faites ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide.
- Placez le chocolat blanc dans un saladier.
- Portez les 8 cl de crème fraîche à ébullition, ajoutez la gélatine, puis versez le tout sur le chocolat blanc et mélangez. Laissez refroidir un peu.
- Incorporez délicatement le reste de chantilly à la crème au chocolat blanc.
- Sortez les verrines et complétez le remplissage avec la mousse au chocolat blanc à l'aide d'une poche à pâtisserie (ou seringue).
- Replacez les verrines au réfrigérateur.

### *Pastilles de chocolat*

- Au micro-onde (1min max.), faites fondre les chocolat avec l'huile d'arachide. Remuez de temps en temps.
- A l'aide d'une cuillère, étendez le chocolat fondu sur du papier sulfurisé.
- Placez-le au réfrigérateur pendant 15 minutes.
- Avec un emporte pièce, réalisez des pastilles de chocolat et les placez sur le dessus des mousses.
- Replacez au frais.



## Remarque:

Pour 8 petits verres (type Porto)