

Petits Dômes Choco - Bailey'S

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Repos au réfrigérateur : 8 heures

Ingrédients:

- GELATINE	2 feuilles
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	100 g
- CHOCOLAT FONDANT	75 g
- LAIT	20 cl
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- BAILEY'S (CREME - WHISKY)	5 cl + 1 à soupe
- CREME FRAICHE	15 cl
- CACAO AMER EN POUDRE	
- MIKADO (BATONNETS CHOCO)	1 paquet

Recette:

- Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
- Faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule.
- Faites fondre doucement au micro-onde le chocolat.
- Intégrez le chocolat fondu aux œufs.
- Portez à ébullition le lait avec l'essence de vanille. Incorporez-le progressivement au mélange chocolaté. Reversez le tout dans la casserole et laissez épaissir en chauffant doucement et en remuant continuellement (la crème doit napper la cuillère).
- Hors du feu, ajoutez la gélatine et le Bailey's. Mélangez au fouet puis passez au chinois. Laissez complètement refroidir.
- Montez la crème en chantilly.
- Incorporez-la à la crème au chocolat.
- Humidifiez 6 petits bols ronds avec le reste de Bailey's et répartissez-y la crème.
- Placez au frigo pour au moins 8 heures.
- Au moment de servir, plongez quelques secondes les moules dans l'eau chaude puis démoulez les dômes au centre des assiettes. Saupoudrez de cacao et décorez de bâtonnets chocolatés.

