



## Royal au chocolat au lait

### Ingredients

#### Biscuit madeleine au cacao

85g de farine  
 15g de cacao non sucré  
 100g de beurre  
 100g de sucre  
 6g de levure chimique  
 40g de lait  
 2 oeufs

#### Croustillant au nutella

20g de chocolat blanc  
 30g de gavottes  
 80g de nutella

#### Mousse chocolat au lait

4 jaunes d'oeuf  
 340g de lait  
 400g de crème liquide entière  
 160g de chocolat au lait  
 3feuilles de gélatine  
 40g de sucre

#### Glaçage miroir au cacao

75g d'eau  
 210g de sucre  
 145g de crème liquide entière  
 70g de cacao non sucré  
 4feuilles de gélatine  
 du colorant noir

### Biscuit madeleine au cacao

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine, le cacao et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Enfourner pendant 15 minutes

Laisser refroidir et découper 2 gâteaux à la taille des moules

### Croustillant au nutella

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le nutella, puis les gavottes préalablement hâchées et mélanger

Etaler la préparation sur les gâteaux et mettre au congélateur pour 1h

### Mousse chocolat au lait

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et le chocolat

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

---

### Glaçage miroir au cacao

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau, le colorant et le sucre jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le cacao et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement dissout.

Incorporez la gélatine essorée, puis la crème.

Laisser refroidir à 30°C pour glacer sur l'entremet congelé.

---

### Montage

Verser toute la mousse dans les 2 moules

Puis poser dans chaque moule le gâteau congelé

Mettre une nuit au congélateur

Le lendemain floquer l'un en blanc et glacer l'autre en noir

---