Double choc

Ingredients
Biscuit madeleine au cacao
3 oeufs
150g de sucre
150g de beurre
125g de farine
60g de lait
10g de levure chimique
25g de cacao non sucré
Crémeux chocolat blanc
2 jaunes d'oeuf
110g de crème liquide entière
100g de lait
20g de sucre
90g de chocolat blanc
3g de gélatine
Mousse au chocolat noir
3 jaunes d'oeuf
60g de sucre
225g de lait
250g de crème liquide entière
5g de gélatine
110g de chocolat noir

Biscuit madeleine au cacao

Prchauffer le four 180C

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 mlanger.

Incorporer le beurre fondu la pte.

Verser sur les 2/3 d'une plaque gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper 2 cercles de 14cm

Pour les restes de gteau faîtes des magnums cake

Crémeux chocolat blanc

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crme.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mlange crme-lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu.

Puis incorporez le chocolat en morceaux.

Verser dans un cercle film de 14cm et mettre au conglateur 3h

Dmouler le crmeux

Dans le cercle film, mettre un cercle de biscuit, dposer le crmeux puis recouvrir du second biscuit et remettre au conglateur 1h

---

Mousse au chocolat noir

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et le chocolat

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer feu doux

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine essore hors du feu.

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Montage

Filmer un cercle de 18cm et poser au centre l'insert biscuit et crmeux

Verser la mousse au chocolat noir

Mettre au conglateur une nuit

Pour la finition j'ai floqu l'entremet