



Verrine trois chocolats, moelleux au chocolat noir Exception

Verrine trois chocolats (pour 4 personnes)

- 125gr de crème liquide
- 240gr de crème battue au 3/4
- 50gr de chocolat noir d'exception Galler
- 50gr de chocolat blanc d'exception Galler
- 50gr de chocolat au lait profond Galler

Pour le crumble :

- 90gr de beurre
- 50gr de sucre
- 110gr de farine

1/Chauffez la crème à 50°C

2/ Faites fondre les trois chocolats à 40°C, dans des casseroles séparées.

3/ Versez 50gr de crème liquide, en trois fois, sur le chocolat noir fondu, en créant une émulsion. Lorsque le mélange est à 40°C, incorporez 80gr de crème battue au 3/4.

4/ Répétez cette opération avec 35gr de crème liquide sur le chocolat blanc fondu. Et à nouveau, incorporez 80gr de crème battue au 3/4.

5/ Recommencez avec 40g de crème liquide sur le chocolat au lait fondu. Et ajoutez 80gr restant de crème battue.

6/Mélangez le beurre, le sucre et la farine. Homogénéisez bien la pâte et laissez-la refroidir.

7/ Passez la pâte dans un crible ou râpez en gros morceaux. Faites-la cuire sur une plaque et une feuille de cuisson à 160°C au four ventilé pendant +/- 15 min.

8/ Sortez le crumble du four et laissez refroidir.

9/ Dressez les mousses dans des verrines, en commençant par la mousse au chocolat noir. Laissez refroidir puis coulez la mousse au chocolat blanc. Laissez refroidir à nouveau, avant de terminer par une couche de mousse de chocolat au lait.

10/ Terminez par un peu de crumble.



Moelleux au chocolat noir exception (pour 4 personnes)

- 95gr de chocolat noir Exception
- 85gr de beurre
- 3 oeufs entiers
- 65gr de sucre fin
- 35gr de farine

1/Au batteur, faites une pâte à bombe avec les œufs et le sucre à une vitesse 1 à 2 pendant 10 minutes.

2/Faites fondre en parallèle le chocolat noir Exception et le beurre. Rassemblez-les. Une fois que la pâte à bombe est prête, versez 1/3 du mélange (chocolat – beurre) dessus et mélangez à la spatule sans faire retomber la masse. Ajoutez le reste petit à petit.

3/Tamisez la farine et versez-la en pluie sur le mélange.

4/Dressez dans des tasses et enfournez de 12 à 18 min à 180°C en fonction du four.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbfb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_verrine-trois-chocolats-moelleux-au-chocolat-noir-exception?id=8601870&emissionId=5931