


Boule de Noël aux 3 chocolats, cœur caramel



 Pour 3 personnes

 10 minutes de préparation

 5 minutes de cuisson

Ingrédients

- Spray alimentaire or
- Pâte à sucre blanche

Pour les coques :

- 180 g de chocolat pâtissier noir

Pour la mousse :

- 10 cl de crème fraîche liquide
- 50 g de mascarpone
- 100 g de chocolat pâtissier blanc
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 feuille de gélatine (2 g)

Pour le cœur :

- 3 c. à café de Salidou
- Pour les biscuits :
- 100 g de crêpes dentelles au lait

Outils

- Robot Kitchenaid
- Moule silicone 6 demi-sphères
- Pinceau
- 3 cercle inox 7 cm
- Casserole bain-marie
- Fouet
- Spatule silicone
- Poche à douille
- Douille cannelée

Préparation

Les coques :

- Faire fondre la moitié du chocolat noir au bain marie à feu doux. Hors du feu ajouter l'autre moitié et remuer jusqu'à ce qu'il soit tout fondu. A l'aide d'un pinceau, badigeonner une première couche de chocolat dans les 6 empreintes du moule demi-sphère. Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat prenne. Recommencer l'opération deux autres fois.
- Pendant ce temps préparer les biscuits croustillants :
- Mixer les crêpes dentelles au chocolat au lait et les faire légèrement fondre au micro-onde. Les répartir au fond des cercles et bien tasser. Réserver au réfrigérateur.

Préparer la mousse :

- Mettre la gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide. Fouetter le mascarpone avec le sucre vanillé. Monter la crème bien froide en chantilly. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie et incorporer la gélatine essorée. Mélanger le tout au mascarpone et incorporer délicatement la chantilly.
- Placer dans la poche à douille et réserver au frais.

Montage :

- Fabriquer 3 petits anneaux pour la boule de Noël, avec un peu de pâte à sucre et pulvériser du spray alimentaire or.
- Enlever le cercle des biscuits croustillants. Démouler délicatement les coques en chocolat noir et les recouvrir de spray alimentaire or. Fixer à l'aide d'un peu de chocolat fondu une demi-coque. A l'aide d'une poche à douille remplir chaque demi-coque de mousse au chocolat blanc et déposer au centre 1 c. à café de Salidou. Déposer les autres coques sur le dessus pour fermer la boule et déposer sur chacune d'elle un petit anneau.
- Déguster rapidement.