

*Gâteaux et desserts au chocolat*  
**Entremet chocolat caraïbes**



**2h45** **25 min** **0** **2h20** **298**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Préparation du biscuit

- 1 Faire fondre le chocolat et la pâte de praliné dans une casserole au bain marie.
- 2 Mélanger à l'aide d'un fouet et incorporer la crêpe dentelle.
- 3 Disposer au fond des cercles en tassant de manière régulière.
- 4 Mettre les cercles au réfrigérateur pendant 20 minutes.

### Étape 2

#### Préparation de l'entremet

- 1 Porter à ébullition la moitié de la crème dans une casserole.
- 2 Couper le chocolat en morceaux dans un saladier.
- 3 Verser la crème bouillante sur le chocolat et laisser refroidir à température ambiante.
- 4 Monter au batteur la crème restante dans un saladier.
- 5 Quand la crème au chocolat est à température ambiante, incorporer la crème montée et mélanger à l'aide d'une maryse.

Sortir les cercles de biscuit du réfrigérateur et verser la

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour le biscuit

40 g **Chocolat au lait**  
 40 g **Pâte praliné**  
 40 g **Crêpe(s)**

#### Ingrédients pour l'entremet

100 ml **Crème liquide (fleurette)**  
 50 g **Chocolat noir**

#### Ingrédients pour le dressage

4 c. à soupe **Glace chocolat**

- 6 préparation au chocolat dessus.
- 7 Réserver au frais pendant 2 heures.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Sortir les cercles du réfrigérateur et dresser sur une assiette.
- 2 Démouler les cercles et déposer une cuillère de glace au chocolat sur l'entremet juste avant de servir.