

*Gâteaux et desserts au chocolat*

# Dôme au chocolat sans cuisson et crème anglaise à la réglisse



**12h40**   **30 min**   **10 min**   **12h**   **468**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour le dôme au chocolat

150 g **Chocolat noir**  
 100 g **Beurre**  
 3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
 50 g **Sucre semoule**  
 4 g **Feuille de gélatine**

### Ingrédients pour la crème anglaise

0.5 litre(s) **Lait entier**  
 3 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
 75 g **Sucre semoule**  
 10 g **Pain de réglisse**

## Étape 1

### Préparation des dômes

- 1 Tremper la gélatine dans un bol rempli d'eau froide, laisser ramollir pendant au moins 15 minutes.
- 2 Mettre les œufs et le sucre dans un batteur, battre pendant 6 minutes.
- 3 Poser un cul de poule sur une casserole avec un fond d'eau. Mettre le chocolat, faire chauffer la casserole pour le faire fondre au bain-marie.
- 4 Incorporer le beurre dans le chocolat sur le bain marie en mélangeant avec une cuillère en bois.
- 5 Essorer la gélatine, la dissoudre dans le chocolat en mélangeant bien.
- 6 Retirer le chocolat du feu. Réduire la vitesse du batteur et verser le chocolat.
- 7 Quand tout l'appareil est mélangé, augmenter à nouveau la vitesse du batteur pendant quelques instants avant de l'arrêter.
- 8 Transvaser l'appareil dans un récipient muni d'un bec verseur.
- 9 Remplir des moules individuels avec le chocolat, filmer et

réserver pendant une nuit au frais.

## Étape 2

### Préparation de la crème anglaise

- 1 Mettre les jaunes d'oeufs et le sucre dans un bol. Les mélanger avec un fouet sans les blanchir.
- 2 Dans une casserole, verser le lait, le porter à ébullition avec les morceaux de zan.
- 3 Humidifier la casserole avant de la mettre à chauffer avec le lait, cela permet qu'il n'accroche pas au fond.
- 4 Quand le lait bout, retirer du feu et en verser un peu sur les oeufs tout en fouettant.
- 5 Reverser le mélange oeuf-sucre-lait dans la casserole. Mettre sur feu moyen et mélanger jusqu'à ce que le mélange frémissse.
- 6 Plonger la sonde d'un thermo-sonde dans la crème, laisser chauffer jusqu'à ce que la crème atteigne 82°C tout en mélangeant.
- 7 Arrêter le feu lorsque la crème a un peu épaissi et que la sonde indique 82°C. La débarrasser dans un saladier.
- 8 Filmer au contact et réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Sortir les chocolats du réfrigérateur. Les démouler et les disposer sur une assiette de dressage.
- 2 Sortir la crème anglaise du réfrigérateur, enlever le film et napper l'assiette à l'aide d'une cuillère.
- 3 Décorer avec des billes de chocolat.