

Gâteaux et desserts au chocolat

Mi-choco caramel, lait moussieux à la vanille


40 min 25 min 15 min
TEMPS TOTAL
PRÉPARATION
CUISSON
0
REPOS
783
CALORIES

Étape 1

Préparation de la mousse au chocolat

- 1 Porter le lait à ébullition dans une casserole.
- 2 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau.
- 3 Verser le chocolat coupé en morceaux dans le lait bouillant, le laisser fondre 2 minutes et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Ôter la casserole du feu, ajouter la gélatine essorée et laisser refroidir.
- 5 Mettre la crème très froide dans un saladier et la faire monter à l'aide d'un batteur jusqu'à obtention d'une chantilly.
- 6 Quand le mélange a refroidi, verser délicatement la crème montée dans le chocolat à l'aide d'une maryse. Réserver au frais.

Étape 2

Préparation du crémeux au chocolat

- 1 Porter le lait à ébullition dans une casserole.
- 2 Quand le lait bout, retirer du feu, incorporer le chocolat

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la mousse au chocolat

200 g **Chocolat noir**
100 ml **Lait demi-écrémé**
2 **Feuille de gélatine**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour le crémeux au chocolat

100 g **Chocolat noir**
5 cl **Crème fraîche épaisse**
10 cl **Lait demi-écrémé**

Ingrédients pour la mousse de lait

10 cl **Crème liquide (fleurette)**
20 cl **Lait demi-écrémé**
1 **Gousse(s) de vanille**
20 g **Sucre semoule**
2 **Feuille de gélatine**

en morceaux et la crème. Laisser fondre le chocolat pendant 2 minutes.

- 3 Mélanger à l'aide d'un fouet et réserver au frais.

Étape 3

Préparation de la mousse de lait.

- 1 Faire chauffer une casserole avec le lait et le sucre.
- 2 Fendre la gousse de vanille en deux et la déposer dans le lait.
- 3 Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau.
- 4 Quand le lait est à ébullition, ôter la casserole du feu. Incorporer la gélatine et mélanger. Laisser refroidir.
- 5 Battre la crème très froide dans un saladier jusqu'à obtention d'une chantilly.
- 6 Quand le lait a refroidi, incorporer la crème montée. Réserver au frais.

Ingrédients pour le caramel au beurre salé

150 g **Sucre semoule**
75 g **Beurre**
200 g **Crème liquide (fleurette)**

Étape 4

Préparation du caramel croustillant

- 1 Verser le sucre dans une casserole, faire chauffer sans remuer jusqu'à ce que le sucre prenne une coloration brune.
- 2 Dans une autre casserole, faire chauffer la crème sur feu doux.
- 3 Verser la crème dans le caramel, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Ajouter le beurre en morceaux. Baisser le feu et continuer la cuisson.
- 5 Couper la cuisson quand la préparation est homogène et réserver.

Étape 5

Dressage

- 1 Verser le crémeux de chocolat dans une coupe.
- 2 Façonner des quenelles de mousse au chocolat à l'aide de deux cuillères à soupe et les déposer sur le crémeux.
- 3 Napper les quenelles de mousse au chocolat avec le caramel.
- 4 Déposer la mousse au lait autour de la quenelle de chocolat.
- 5 Décorer éventuellement de billes de chocolat et servir.