

*Gâteaux et desserts au chocolat*  
**Merveilleux au chocolat**


**14h**

TEMPS TOTAL

**1h**

PRÉPARATION

**5h**

CUISSON

**8h**

REPOS

**477**

CALORIES

**Étape 1**

## Préparation du crémeux au chocolat

- 1 Mettre la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.
- 2 Dans une casserole, faire chauffer ensemble le lait, les jaunes d'oeufs, la crème et le lait concentré à 83°C. Fouetter le mélange pour éviter qu'il n'attache au fond.
- 3 Une fois le mélange à température, ajouter la gélatine. Fouetter jusqu'à obtention d'une crème homogène.
- 4 Casser le chocolat en morceau dans un blender, verser la crème chaude dessus.
- 5 Mixer le tout afin d'obtenir un résultat lisse.
- 6 Mettre dans une poche à douille et réserver au réfrigérateur pendant au moins 6h.

**Étape 2**

## Préparation de la meringue au chocolat

- 1 Préchauffer le four à 90 °C (Th. 3).
- 2 A l'aide d'un batteur, monter les blancs d'oeufs en neige.
- 3 Ajouter petit à petit le sucre semoule afin de raffermir l'appareil à meringue.  
 Incorporer délicatement à l'aide d'une maryse le sucre

 Ingrédients  
 pour 4 personnes

**Ingrédients pour le  
 crémeux au chocolat**

 140 g **Chocolat noir**  
 125 ml **Crème liquide (fleurette)**  
 100 ml **Lait entier**  
 60 g **Jaune(s) d'oeuf**  
 1 **Feuille de gélatine**  
 35 ml **Lait concentré sucré, entier**
**Ingrédients pour la  
 meringue au chocolat**

 2 goutte(s) **Colorant**  
 100 g **Blanc(s) d'oeuf**  
 100 g **Sucre semoule**  
 70 g **Sucre glace**  
 30 g **Cacao en poudre**
**Ingrédients pour la  
 Chantilly mascarpone**

 100 g **Crème liquide (fleurette)**  
 10 g **Sucre glace**

- 4 glace, le cacao en poudre et le colorant noir.
- 5 Etaler la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou d'une toile Silpat en silicone.
- 6 Cuire pendant 5 heures à 90°C.

### Étape 3

#### Préparation de la chantilly mascarpone

- 1 Mélanger la crème et le mascarpone. Réserver pendant 2 heures au frais.
- 2 Fendre la gousse de vanille en deux, gratter l'intérieur avec un couteau pour récupérer les graines.
- 3 Une fois le mélange crème et mascarpone froid, le verser dans le bol d'un batteur. Ajouter le sucre et les graines de vanille. Monter la crème jusqu'à obtenir une chantilly bien ferme.
- 4 Mettre la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille unie.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Dans une assiette, dresser un rond de chantilly.
- 2 Fourrer la chantilly avec un rond de crémeux au chocolat. Saupoudrer de grué de cacao.
- 3 Casser la meringue. La disposer autour de façon à dissimuler le centre en formant un rond.
- 4 Râper du chocolat noir sur la préparation, saupoudrer d'un peu de fleur de sel.

50 g **Mascarpone**  
0.5 **Gousse(s) de vanille**

#### Ingrédients pour le dressage

20 g **Grué de cacao**  
10 g **Chocolat noir**  
1 **Fleur de sel**