

Entremets glacé aux trois chocolats

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 210g de chocolat blanc
- 175g de crème liquide
- 2 œufs
- 50g de sucre
- 180g de chocolat au lait à 40% de cacao
- 180g de crème liquide
- 2 œufs
- 50g de sucre
- 110g de chocolat noir à 66% de cacao
- 190g de crème liquide
- 2 œufs
- 50g de sucre
- 70g de chocolat noir
- 60g de beurre
- 2 œufs
- 80g de sucre
- 50g de farine

Préparation

1. : J'ai utilisé les chocolats Caraïbes, Jivara et Ivoire, et les perles croustillantes de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Faites fondre le chocolat.
3. Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
4. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez le chocolat fondu puis délicatement les blancs montés en neige.
5. Ensuite, montez la crème liquide en chantilly et incorporez-la au mélange précédent.
6. Versez la préparation dans un cercle chemisé avec du rhodoid, en mettant préalablement du film alimentaire au fond (afin de pouvoir retourner le gâteau et le démouler une fois congelé).
7. Placez-le immédiatement au congélateur.
8. Une fois le parfait au chocolat blanc bien pris, vous pouvez faire celui au chocolat au lait, et enfin celui au chocolat noir une fois le précédent congelé.
9. Entre les deux derniers, passez à la préparation du brownie.
10. Le brownie : de chocolat noir de beurre 2 œufs de sucre Une pincée de sel de farine Quelques pépites ou perles en chocolat Faites fondre le chocolat avec le beurre.
11. Fouettez l'œuf avec le sucre semoule, puis ajoutez le beurre et le chocolat fondus.
12. Enfin, ajoutez la farine, les pépites/perles et le sel puis versez dans un cadre sur environ 1 cm d'épaisseur.
13. Faites cuire pendant 10 minutes dans le four préchauffé à 180°C puis laissez refroidir.
14. Ensuite, découpez un cercle de la taille de l'entremets et déposez-le sur le parfait au chocolat noir avant qu'il ne soit totalement congelé.
15. Une fois l'entremets pris, démoulez-le et décorez-le avec des perles croustillantes ou des pépites de chocolats avant de vous régaler !

