

## Fondant aux deux chocolats



Dessert **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 2 h

**Repos** : 4 h

**Cuisson** : 20 mn

*Un fondant léger et apprécié*

### Ingrédients

- pour la dacquoise :
  - 2 blancs d'œufs
  - 50 g de poudre d'amande
  - 50 g de sucre glace
  - 15 g de sucre blond de canne
  - 1 pincée de sel
- pour la mousse chocolat au lait :
  - 85 g de chocolat au lait
  - 5 cl de lait
- 1 demi feuille de gélatine
- 10 cl de crème fleurette entière
- pour la mousse chocolat noir :
  - 150 g de chocolat noir
  - 13 cl de lait
  - 1 feuille de gélatine
  - 23 cl de crème fleurette entière

### Préparation

- 1 Préparez la dacquoise. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Commencez à fouetter les blancs d'œufs, ajoutez le sucre de canne et continuez de battre jusqu'à ce que les blancs soient fermes. Ajoutez délicatement la poudre d'amande et le sucre glace et mélangez à l'aide d'une spatule.
- 2 Versez la pâte sur une feuille de papier cuisson et étalez de manière à former un disque ,enfournez. Faites cuire pendant 20 min. À la fin de la cuisson, coupez la dacquoise au format du cercle.
- 3 Déposez le disque de biscuit dans un plat à service et déposez le cercle par-dessus.
- 4 Préparez la mousse chocolat au lait. Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide. Versez la crème fleurette dans un saladier et placez au congélateur pour 5 min environ. Versez le lait dans une casserole et portez à ébullition.
- 5 Ajoutez le chocolat et mélangez au fouet puis ajoutez la gélatine essorée et mélangez à nouveau. Montez la crème fleurette en chantilly souple.
- 6 Ajoutez le mélange au chocolat dans la chantilly et mélangez. Mettez au réfrigérateur pour 2 h. Préparez la mousse au chocolat noir de la même façon que la mousse chocolat au lait.
- 7 Versez la préparation sur la mousse chocolat au lait et remettez au réfrigérateur pour 2 h.
- 8 J'ai présenté mes parts avec une chantilly maison.

Proposé par



**Syssie**

**Ma passion pour la cuisine ... je la partage avec vous en toute modestie.**

**Venez me rendre une petite visite sur mon blog**

**Prendre le thé chez Syssie**

**vous verrez , c'est simple mais on y est bien.**

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

