

Verrines aux 3 chocolats



Dessert **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 18 mn

Je vous conseille de préparer les appareils un par un car il faut qu'ils refroidissent. Avant de servir, découpez des copeaux de chocolat au lait avec un économe et décorez-en vos verrines.</i>

Recette proposée par : Jennifer Body

Ingrédients

- pour la crème au chocolat noir :
 - 100 g de chocolat noir pâtissier
 - 1 cuillère à café de miel
 - 1 goutte de vanille liquide
 - 1 pincée de cannelle
 - 1 cuillère à café de maïzena
 - 40 g de cassonade
 - 1 oeuf
- 15 cl de crème liquide
- pour la mousse au chocolat blanc :
 - 160 g de chocolat blanc pâtissier
 - 50 g de sucre glace
 - 2 blancs d'oeufs
 - 220 g de crème fraîche montée en chantilly (ou une bombe de chantilly)
 - 2 cuillères à soupe de crème liquide

Préparation

- 1 Pour préparer la crème, commencez par casser le chocolat en morceaux dans un saladier que vous chauffez au bain-marie. Ajoutez la cassonade et le miel, puis laissez fondre 8 minutes.
- 2 Au fur et à mesure que l'ensemble fond, ajoutez délicatement 10 cl de crème fraîche.
- 3 Dans un bol, à part, mélangez la maïzena, l'oeuf, la vanille, la cannelle et 5 cl de crème fraîche.
- 4 Une fois le chocolat bien fondu (mais attention qu'il ne cuise pas!), ajoutez la seconde préparation et mélangez bien jusqu'à ce que le mélange s'épaississe un peu. Répartissez dans les verrines et laissez au frais.
- 5 Préparez ensuite la mousse au chocolat blanc. Toujours au bain-marie, faites fondre les 160 g de chocolat blanc avec 2 cuillères à soupe de crème liquide.
- 6 Montez la crème en chantilly avec 50 g de sucre glace.
- 7 Montez les blancs en neige. Laissez reposer le chocolat fondu un instant, puis mélangez délicatement les trois appareils. Répartissez dans les verrines au dessus du chocolat noir et laissez au frais 3 heures minimum.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

