



Le Choc

Ingredients

Moelleux au nutella

100g de chocolat au lait

2 oeufs

70g de yaourt

50g de sucre

15g d'huile

60g de farine

1 pincée de sel

70g de nutella

1/2 cuillère à café de bicarbonate

Mousse au chocolat noir

2 jaunes d'oeuf

15g de sucre

140g de lait

60g de chocolat noir

110g de crème liquide entière

1,5 feuille de gélatine

Nappage au chocolat

225g de chocolat au lait

30g d'huile

Glaçage miroir au cacao

75g d'eau

210g de sucre

70g de cacao non sucré

145g de crème liquide entière

4 feuilles de gélatine

du colorant noir

Moelleux au nutella

Préchauffer le four à 160°C

Dans le bol mettre le chocolat en morceaux et 3 coups de turbo

puis 2 minutes/75°C/vitesse 1.

Mettre le nutella 6s/vitesse 3

Ajouter le fouet et les oeufs 12s/vitesse 3.5

Verser le sucre 8s/vitesse 3

Puis le yaourt et l'huile 6s/vitesse 3

Ajouter ensuite la farine, le sel et le bicarbonate 10s/vitesse 3

Verser la préparation dans un moule de 22 cm

Enfourner 20 minutes

Laisser refroidir et emporte-piécer avec un cercle de 7cm de diamètre



Le Choc

Mousse au chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau.

Dans votre bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre et le lait 6 minutes/80°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3

Monter votre crème à l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter à la préparation précédente refroidie

Verser dans les empreintes du moule dôme et mettre une nuit au congélateur

Nappage chocolat

Faire fondre au bain-marie le chocolat

Ajouter l'huile et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse

Napper les 6 moelleux et mettre au frais 2h

Glaçage miroir au cacao

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau et le sucre 4 minutes/100°C/vitesse 0.5

Ajouter le cacao, le colorant et la crème 20s/vitesse 3

Mettre la gélatine essorée 10s/vitesse 4

Verser sur l'entremet à 30°C

Puis poser chaque dôme sur chaque moelleux

Décorer comme il vous plaît, moi j'ai obtenu pour de la chantilly pochée tout le tour