Double choc

Ingredients
Biscuit madeleine au cacao
3 oeufs
150g de sucre
150g de beurre
125g de farine
60g de lait
10g de levure chimique
25g de cacao non sucré
Crémeux chocolat blanc
2 jaunes d'oeuf
110g de crème liquide entière
100g de lait
20g de sucre
90g de chocolat blanc
3g de gélatine
Mousse au chocolat noir
3 jaunes d'oeuf
60g de sucre
225g de lait
250g de crème liquide entière
5g de gélatine
110g de chocolat noir

Biscuit madeleine au cacao

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine, le cacao et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Verser sur les 2/3 d'une plaque à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper 2 cercles de 14cm

Pour les restes de gâteau faîtes des magnums cake

Crémeux chocolat blanc

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crème.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mélange crème-lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine éssorée hors du feu.

Puis incorporez le chocolat en morceaux.

Verser dans un cercle filmé de 14cm et mettre au congélateur 3h

Démouler le crémeux

Dans le cercle filmé, mettre un cercle de biscuit, déposer le crémeux puis recouvrir du second biscuit et remettre au congélateur 1h

---

Mousse au chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et le chocolat

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer à feu doux

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Montage

Filmer un cercle de 18cm et poser au centre l'insert biscuit et crémeux

Verser la mousse au chocolat noir

Mettre au congélateur une nuit

Pour la finition j'ai floqué l'entremet