

QUATUOR CHOCOLAT



Ingrédients (pour 16 personnes) :

300 g de pralinoise
200 g de Gavottes (crêpes dentelles)
200 g de chocolat noir
200 g de chocolat au lait
200 g de chocolat blanc
6 cl + 6 cl + 4 cl de lait
20 cl + 20 cl + 20 cl de chantilly
1 moule à charnière de 28 cm

- Faire fondre la pralinoise au micro ondes ou au bain-marie, verser dessus les Gavottes préalablement écrasées. Mélanger de façon à bien enrober les morceaux.
- Dans un moule à charnière, verser le croustillant. Égaliser et tasser avec une cuillère. Laisser prendre au froid pendant 30 minutes.
- Monter toute la crème en chantilly ferme mettre au frais entre chaque utilisation (il est aussi possible d'utiliser un syphon ou de la chantilly non sucrée en bombe).
- Faire fondre le chocolat noir avec 6 cl de lait au micro ondes ou au bain-marie, mélanger bien puis ajouter 1/3 de la chantilly en procédant en 2 temps, d'abord 1 cuillère incorporer vigoureusement puis le reste incorporer délicatement comme des blancs en neige. Verser cette préparation sur le croustillant praliné et mettre au congélateur pendant 40 minutes.
- Procéder de la même façon avec le chocolat au lait, en laissant prendre 40 minutes au congélateur.
- Procéder de la même façon avec le chocolat blanc mais avec seulement 4 cl de lait, si besoin remettre un petit coup de batteur à la chantilly.
- Conserver au congélateur entre 1 h et 48 h.
- Avant de démouler le gâteau laisser dégeler 3 h au réfrigérateur.
- S'il reste du gâteau celui-ci se conserve sans problème 24 h au frais.