



Plaisirs sucrés Desserts à gogo

Notre
conseil

Parsemez un peu
de praliné concassé
sur le dessus pour
donner encore
plus de croustillant !



Délices croustillants

Pour 8 pers. Préparation : 1 h 30 mn Cuisson : 20 mn Réfrigération : 3 h

■ 110 g de chocolat au caramel ■ 350 g de chocolat au lait
■ 40 g de chocolat noir (à 52 % de cacao) ■ 80 g de chocolat noir
(à 70 % de cacao) ■ 95 g de pâte pralinée noisette (type Mazet)
■ 95 g de crêpes dentelles ■ 25 g de farine ■ 80 g de beurre +
pour le moule ■ 110 g de sucre ■ 1 œuf + 5 jaunes ■ 55 cl de crème
liquide ■ cacahuètes et pistaches mondées pour le décor.

Hachez le chocolat au caramel. Dans une casserole, portez 30 cl de crème à ébullition. Versez-la sur le chocolat haché, mélangez. Couvrez et réservez au moins 3 h au frais.

Hachez 180 g de chocolat au lait. Portez le reste de crème à ébullition. Dans une jatte,

fouettez 4 jaunes d'œufs et 35 g de sucre, 2 mn. Incorporez la crème et faites épaissir dans une casserole, en remuant. Ajoutez le chocolat haché. Couvrez et réservez 2 h au frais.

Faites fondre le chocolat noir à 52 % en morceaux dans un bain-marie. Puis, mélangez-

le avec la pâte pralinée et les crêpes dentelles écrasées. Étalez ce croustillant sur une plaque couverte de papier cuisson. Réservez au frais.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites fondre le chocolat à 70 % avec le beurre. Fouettez l'œuf entier avec le jaune restant et le reste du sucre, 2 mn. Ajoutez le chocolat et la farine. Versez dans un moule rectangulaire beurré, sur 1,5 cm d'épaisseur. Enfouissez 10 mn.

Faites fondre le reste de chocolat au lait, étalez-le sur 2 cm d'épaisseur sur du papier

cuisson. Laissez refroidir. Posez le croustillant praliné sur le biscuit. Coupez en 8 rectangles. Placez la crème au chocolat au lait dans une poche à douille et répartissez-la sur le croustillant. **Coupez** 8 rectangles dans le chocolat au lait étalé sur le papier cuisson, et posez-les sur la crème. Coupez le reste en carrés. Montez la crème au chocolat au caramel en chantilly ferme, déposez-la sur le chocolat à l'aide d'une poche à douille crantée. Décorez de carrés de chocolat, de pistaches et de noisettes concassées.