

Entremet au chocolat au lait sans cuisson

Ingrédients

250 gr de mascarpone

200 ml de crème liquide allégée

2 feuilles de gélatine **halal pour moi**

300 gr de chocolat pâtissier au lait

250 gr spéculoos

30 g de beurre mou **60 gr mais je mettrai plus la prochaine fois
petits coeurs en sucre**

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide

Mixer les spéculoos et y ajouter le beurre

Mettre le cercle (22 cm) garni de rhodoïd sur le plat de service

Garnir du mélange spéculoos/beurre en tassant à l'aide de la spatule coudée

Réserver au frais

Faire fondre le chocolat

Prélever un peu de crème des 200 ml et la faire chauffer puis y dissoudre la gélatine essorée

Dans un saladier mélanger le mascarpone avec la crème restante

Ajouter le chocolat fondu puis la crème/gélatine

Bien mélanger

Verser dans le cercle et mettre au frais

Au moment de servir retirer le cercle et le rhodoïd puis décorer

Si vous n'avez pas mis de rhodoïd utilisez un couteau à lame fine et le passer tout autour de l'entremet

