

GATEAU AUX CHOCOLATS CROUSTI FONDANT



Pour 6 ou 8, personnes avec des cercles de 6 cm de diamètre :

La base :

100 g de chocolat au lait (j'utilise le Jivara de Valrhona)

180 g de praliné en pâte

150 g de Gavottes

1 ère couche :

40cl de crème fleurette

120 g de chocolat au lait

2 ème couche :

40 cl de crème fleurette

120 g de chocolat noir à 70% de cacao

2ou 3 amandes mondées par personne et un caramel fait à sec avec 5 càs de sucre en poudre.

Une tasse de caramel au beurre salé un peu liquide (consistance d'une crème anglaise).

Pour la base, faire fondre au bain –marie le chocolat et le praliné pour avoir un mélange homogène, remuer souvent. Quand tout est bien fondu, ajouter les crêpes Gavottes qu'on aura émiettées

Versez dans les cercles,(on a une hauteur d'environ 3 mm) et réserver au froid.

Pour la 2 ème couche :

Faire fondre le chocolat au lait et le mettre à refroidir. Quand il est froid, l'incorporer à la crème fleurette et le monter comme une chantilly.

Ajouter cet appareil sur le dessus de la base et réserver à nouveau au froid.

Pour la 3 ème couche :

Faire la même chose que pour la 2^{ème} et compléter le cercle avec cette mousse .Réserver au froid au minimum 2 heures.

Au moment du service, démouler le gâteau en passant une lame de couteau très fine et chaude tout autour du cercle. Poser 2 ou 3 amandes caramélisées sur le dessus et décorer avec un caramel liquide au beurre salé.