



LE 3 CHOCOLATS

INGREDIENTS :

- 350g de lait
- 100g de sucre poudre
- 115g de jaune d'œuf
- 100g de chaque chocolat : noir, lait et blanc
- 10g de feuilles de gélatine
- 540 de crème liquide

Matériel nécessaire :

⇒ 4 bassines, une casserole, un fouet, un batteur avec le fouet et une maryse.

Conservation :

⇒ 5 jours au réfrigérateur. Peut se congeler sans problème plusieurs semaines.

PROCÉDÉ :

1. Plongez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Dans 3 bassines différentes, pesez séparément les 3 chocolats.
2. Blanchissez ensemble les jaunes avec le sucre dans une bassine et faire bouillir le lait dans la casserole.
3. Réalisez une cuisson à la manière d'une crème anglaise : Versez le lait bouillant sur le mélange jaunes/sucre puis mélangez. Remettez l'ensemble dans la casserole et cuisez à 85°C.
4. Débarrassez votre crème anglaise de votre casserole et ajoutez les feuilles de gélatine. Mélangez pour les faire fondre et les incorporer dans la préparation. Pesez le poids total et divisez en 3 pour verser dans chaque chocolat. Mélangez dans chaque bassine pour faire fondre le chocolat.
5. Vous obtenez donc 3 bassines de crème anglaise : une au chocolat blanc, une au chocolat au lait et une dernière au chocolat noir. Laissez les de côté à température ambiante pour les faire refroidir entre 20 et 30°C.
6. Montez maintenant la totalité de la crème liquide mousseuse et donc peu ferme.
7. Prenez votre première bassine de chocolat noir et ajoutez-y 180g de crème mousseuse. Mélangez délicatement à la maryse. Coulez un premier étage de cette mousse au fond de votre entremets.
8. Recommencez l'opération avec le chocolat au lait puis avec le chocolat blanc à la fin. Attendez bien que la mousse prenne avant de couler l'étage suivant.

« Si vous n'avez pas de thermomètre pour la cuisson de la crème anglaise, faites la cuisson à l'aide d'un fouet. Mélangez vivement sans vous arrêter jusqu'à voir les premiers frémissements sur les bords de la casserole. Débarrassez tout de suite ! »

-Le Conseil à retenir

BON À SAVOIR :

- * Cette recette est calculée pour un entremets de 10/12 personnes de 24 cm de diamètre (45mm de hauteur).
- * Couler sur une base de génoise nature ou au chocolat et pourquoi pas un croustillant au praliné pour plus de gourmandise !

