



Entremets chocolat et spéculoos

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 15 minutes

Attente : 3 heures

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour le moelleux au chocolat

- 75 g de chocolat noir pâtissier
- 1/2 pot de crème dessert chocolat Soignon
- 25 g de beurre
- 25 g de farine
- 1 œuf

Pour la mousse au chocolat

- 2 crèmes dessert chocolat Soignon
- 20 cl de crème fleurette
- 3 g de feuilles de gélatine
- 40 g de sucre en poudre

Pour la chantilly spéculoos

- 10 cl de crème fleurette entière bien froide
- 1 c. à s. de pâte de spéculoos (en magasin)
- 20 g de mascarpone
- Une poignée de spéculoos émiettés

Le moelleux au chocolat

1. Faites fondre au bain-marie le chocolat cassé en morceaux avec le beurre.
2. Hors du feu, ajoutez la crème dessert chocolat Soignon et mélangez au fouet.
3. Ajoutez l'oeuf puis la farine.
4. Placez 4 cercles de 8 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
5. Remplissez-les de pâte à gâteau sur 5 mm d'épaisseur.
6. Préchauffez votre four à 180°C et laissez cuire 15 minutes puis réservez.

La mousse au chocolat

1. Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les faire ramollir.
2. Faites chauffer à feu doux les crèmes dessert chocolat Soignon avec le sucre. Lorsque la préparation est chaude (mais pas bouillante), ajoutez les feuilles de gélatine essorées.
3. Mélangez hors du feu jusqu'à ce que la gélatine soit fondue puis laissez tiédir 10 minutes.
4. Montez la crème fleurette au batteur électrique jusqu'à ce que la crème soit ferme.
5. Incorporez délicatement la crème chocolat.

Le montage de l'entremets

1. Versez cette mousse sur les 4 moelleux au chocolat froids, toujours dans leur cercle.
2. Laissez prendre 1 heure au frais avant de placer au congélateur 2 à 3 heures.
3. Démoulez en passant la lame d'un couteau le long des cercles et placez sur le plat de présentation.
4. Laissez décongeler au frais.

La chantilly au spéculoos

1. Mélangez la pâte de spéculoos et la crème mascarpone puis ajoutez la crème fleurette.
2. Fouettez au batteur électrique jusqu'à obtenir une chantilly ferme.
3. Versez dans une poche à douille et dressez des petits dômes sur les entremets.
4. Pour plus de gourmandise, ajoutez quelques spéculoos émiettés.