



Le Choc

Ingredients

Moelleux au nutella

100g de chocolat au lait

2 oeufs

70g de yaourt

50g de sucre

15g d'huile

60g de farine

1 pincée de sel

70g de nutella

1/2 cuillère à café de bicarbonate

Mousse au chocolat noir

2 jaunes d'oeuf

15g de sucre

140g de lait

60g de chocolat noir

110g de crème liquide entière

1,5 feuille de gélatine

Nappage au chocolat

225g de chocolat au lait

30g d'huile

Glaçage miroir au cacao

75g d'eau

210g de sucre

70g de cacao non sucré

145g de crème liquide entière

4 feuilles de gélatine

du colorant noir

Moelleux au nutella

Préchauffer le four 160C

Dans le bol mettre le chocolat en morceaux et 3 coups de turbo

puis 2 minutes/75C/vitesse 1.

Mettre le nutella 6s/vitesse 3

Ajouter le fouet et les oeufs 12s/vitesse 3.5

Verser le sucre 8s/vitesse 3

Puis le yaourt et l'huile 6s/vitesse 3

Ajouter ensuite la farine, le sel et le bicarbonate 10s/vitesse 3

Verser la préparation dans un moule de 22 cm

Enfourner 20 minutes

Laisser refroidir et emporte-picer avec un cercle de 7cm de diamètre



Le Choc

Mousse au chocolat noir

Mettre la gelatine tremper dans de l'eau.

Dans votre bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre et le lait 6 minutes/80C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gelatine essore 20s/vitesse 3

Monter votre creme l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter la preparation precedente refroidie

Verser dans les empreintes du moule dme et mettre une nuit au conglateur

Nappage chocolat

Faire fondre au bain-marie le chocolat

Ajouter l'huile et mlanger jusqu' obtention d'une preparation bien lisse

Napper les 6 moelleux et mettre au frais 2h

Glaçage miroir au cacao

Mettre la gelatine tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau et le sucre 4 minutes/100C/vitesse 0.5

Ajouter le cacao, le colorant et la creme 20s/vitesse 3

Mettre la gelatine essore 10s/vitesse 4

Verser sur l'entremet 30C

Puis poser chaque dme sur chaque moelleux

Dcorer comme il vous plaît, moi j'ai obt pour de la chantilly poche tout le tour