

Dômes aux trois chocolats et croustillants aux amandes



Temps de préparation: 1 heure

Temps d'attente: 3 fois 30 mn puis 2 heures

Ingrédients pour 6 à 7 personnes (selon la taille de vos coupes à glace ou ramequins):

Pour la ganache au chocolat blanc:

- 200 g de chocolat blanc
- 20 cl de crème liquide
- 1 cuillère à café d'agar-agar

Pour la ganache chocolat au lait:

- 200 g de chocolat au lait à pâtisser
- 20 cl de crème liquide

Pour la ganache chocolat noir:

- 200 g de chocolat noir à pâtisser
- 20 cl de crème liquide

Pour le croustillant aux amandes:

- 1/2 paquet de gavottes
- 50 g de chocolat au lait
- 40 g d'amandes entières hachées
- 10 g de beurre salé
- Un peu de cacao non sucré pour la déco

Matériels:

- Film alimentaire légèrement huilé ou aluminium siliconé
- Des coupes à glace
- Une petite passoire

Recette:

- Filmer les coupes à glace avec du film alimentaire légèrement huilé (à l'aide d'un coton par exemple) ou avec de l'aluminium siliconé. Bien appuyer pour qu'il y ait le moins d'aspérités possibles.
- Préparer la ganache au chocolat blanc: Couper le chocolat blanc en carrés et les déposer dans un saladier. Dans une petite casserole, diluer une cuillère à café d'agar-agar dans 20 cl de crème. Porter doucement à ébullition sans cesser de remuer. Laisser bouillir 30 secondes et éteindre le feu. Verser la crème chaude sur le chocolat blanc et attendre 5 mn que celui-ci fonde sous l'effet de la chaleur de la crème. Battre le mélange au batteur électrique pendant 7 à 8 minutes jusqu'à ce que la préparation solidifie un peu et soit bien aérée. Pour cela on peut déposer le saladier dans l'évier rempli d'eau froide. Répartir la ganache dans chaque fond de coupe à glace. Laisser "prendre" au moins 30 mn au frais.
- Préparer la ganache au chocolat au lait: Couper le chocolat au lait en carrés et les faire fondre doucement au bain-marie ou au four micro-ondes. Battre au batteur électrique pendant 7 à 8 minutes en incorporant petit à petit 20 cl de crème liquide. La ganache est prête lorsque sa couleur s'est éclaircie et lorsque les fouets laissent des traces qui "tiennent". Répartir la ganache dans chaque coupe à glace par dessus la ganache au chocolat blanc. Laisser "prendre" au moins 30 mn au frais.
- Préparer la ganache au chocolat noir: Couper le chocolat noir en carrés et les faire fondre doucement au bain-marie ou au four micro-ondes. Battre au batteur électrique pendant 7 à 8 minutes en incorporant petit à petit 20 cl de crème liquide. La ganache est prête lorsque sa couleur s'est éclaircie et lorsque les fouets laissent des traces qui "tiennent". Répartir la ganache dans chaque coupe à glace par dessus la ganache au chocolat blanc. Laisser "prendre" au moins 30 mn au frais.
- Préparer le croustillant en mixant grossièrement les amandes et les gavottes et en ajoutant le chocolat fondu avec le beurre salé. Bien mélanger pour répartir le chocolat. Garder un peu de croustillant pour la déco et répartir le reste entre les coupes sur toute la surface.
- Couvrir de film alimentaire et conserver au réfrigérateur au moins deux heures.
- Au moment de servir, démouler les dômes dans des assiettes individuelles, retirer délicatement le film ou le papier alu. Saupoudrer un peu de croustillant dans chaque assiette et du cacao non sucré à l'aide d'une petite passoire sur le dessus de chaque dessert.
- Déguster sans attendre !