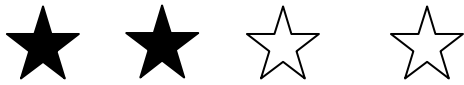


# LE CHOCOLAT DANS TOUTES SES SAVEURS PAR ELODIE

NIVEAU DE DIFFICULTE



DUREE DE PREPARATION ET  
DE CUISSON

1h30

COÛT POUR 1 PERSONNE

1,50 €



INGREDIENTS POUR 6 PERS.

ETAPES DE FABRICATION

### Biscuits à la cuiller :

- 4 blancs d'œufs
- 4 jaunes d'œufs
- 100g de sucre en poudre
- 100g de farine
- Sucre glace

### Pour tremper les biscuits à la cuiller :

- 10cl de Rhum
- 30 cl d'eau
- 30g sucre en poudre

### Mousse au chocolat au lait :

- 200g de chocolat au lait
- 150g de crème liquide

### Mousse au chocolat blanc :

- 200g de chocolat blanc
- 150g de crème liquide
- 2 feuilles de gélatine

### Décoration :

- Mikado
- Feuilles de menthe
- Framboises



### Réaliser les biscuits à la cuiller :

Blanchir à l'aide d'un fouet les 4 jaunes d'œufs et 2/3 du sucre en poudre pendant 5 minutes.

Ajouter la farine tamisée, mélanger délicatement.

Monter les blancs d'œufs en neige avec 1/3 du sucre restant bien fermement.

Ajouter la préparation à base de jaunes d'œufs aux blancs en neige et mélanger délicatement avec une spatule pour ne pas faire tomber les blancs.

Dresser directement à l'aide d'une poche et d'une douille unie sur une feuille de papier cuisson, saupoudrer de sucre glace.

Mettre au four à 180°C pendant 14 minutes environ.

### Réaliser la mousse au chocolat au lait :

Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie.

Monter la crème liquide en chantilly.

Mélanger le chocolat au lait à la chantilly.

### Réaliser la mousse au chocolat blanc :

Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau.

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.

Monter la crème liquide en chantilly.

Faire fondre la gélatine dans le chocolat blanc.

Mélanger le chocolat blanc avec la chantilly.

### Réaliser un sirop pour tremper les biscuits à la cuiller :

Mélanger le rhum, l'eau et le sucre dans une casserole.

Porter à ébullition et laisser refroidir le sirop.

### Dresser les desserts :

Dans un verre, disposer au fond un demi-biscuit à la cuiller trempé dans le sirop.

Recouvrir d'une couche de mousse au chocolat au lait.

Disposer un demi-biscuit à la cuiller trempé dans le sirop.

Recouvrir d'une couche de mousse au chocolat blanc.

Décorer avec un Mikado, une feuille de menthe et une framboise fraîche.