

Biscuit coulant au chocolat noir, crème montée au chocolat au lait.

Recette pour 4 personnes

Description

Un dessert incontournable pour les amoureux du chocolat

L'astuce du chef

Recette pour 12 unités de 90 gr avant cuisson

Ingrédients

Moelleux chocolat

- 112 Gr Beurre
- 125 Gr Chocolat noir
- 187 Gr Oeuf
- 130 Gr Sucre
- 60 Gr Farine

- 50 Gr Chocolat noir

Chantilly au chocolat au lait

- 115 Gr Crème 35% à fouetter
- 1 Cuil. à thé Miel
- 350 Gr Crème 35% à fouetter
- 200 Gr Chocolat au lait

Montage et finitions

- 12 Unité(s) Biscuits à l'érable

Préparation

- Temps de préparation **0 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Réalisation de la recette

Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie, en même temps dans le bol de votre malaxeur, fouettez les oeufs et le sucre de manière à bien mélanger les deux, ne chercher pas à créer une émulsion.

Une fois le mix du bain-marie bien fondu (max 40 à 45°C), versez-le sur les oeufs et le sucre, en mélangeant à l'aide du fouet.

Incorporez par la suite la farine tamisée, en pliant avec une spatule en plastique. idéalement, laissez le mélange reposer au frigo durant 5 à 6 heures avant de les mouler pour la cuisson.

Il ne vous reste plus qu'à verser le mélange dans vos moules en silicone ou des cercles individuels au préalable beurrés et farinés, ou bien chemisés d'une bande de papier cuisson pour simplifier le démoulage.

Placez sur une plaque allant au four, durant 8 à 10 mn en moyenne.

Crème montée au chocolat au lait

Faites bouillir les 115 ml de crème avec le miel, versez-le par la suite sur le chocolat au lait, assurez-vous de bien mélanger à l'aide d'un fouet puis d'un mixeur à main.

Ajoutez par la suite le reste de la crème, laissez reposer au frigo le mélange durant une nuit idéalement.

Montez par la suite, la crème chocolatée comme une chantilly.

Finition

Démoulez le biscuit coulant dans votre assiette, déposez dessus un biscuit rond au diamètre inférieur au biscuit coulant, acheté dans le commerce.

Cela vous permettra de réaliser une rosace de chantilly chocolatée, sans que cette dernière ne fonde au contact du biscuit coulant chaud.

Vous pouvez finaliser en râpant du chocolat noir sur l'ensemble de l'assiette.

Bon appétit!