

Entremets chocolaté

A préparer 24h à l'avance

Ingrédients pour un cercle de 22 cm

1 paquet de choco

100 gr de beurre fondu

225 gr de chocolat au lait

260 ml de crème liquide

40 gr de sucre glace

190 ml de crème liquide bien froide

copaux de chocolat blanc

Mixer les choco avec le beurre

Poser le cercle sur le plat de service

Verser les choco dans le cercler et tasser

Mettre au frais

Porter à ébullition les 260 ml de crème avec le sucre glace

Verser sur le chocolat coupé en morceaux

Mélanger au fouet à main pour lisser la préparation

Laisser refroidir

Fouetter au batteur électrique

Monter la crème restante en chantilly et l'incorporer au chocolat

Verser dans le cercle

Mettre au frais pendant 24 h

Au moment de servir enlever le cercle et décorer avec des copaux de chocolat blanc

