



Toque & Tablier



Dôme glacé au chocolat

Pour 4 personnes

Préparation : 25 minutes

Bien s'organiser : Réalisez ce dessert 4h à l'avance (ou plus) pour que le dôme glacé se fige. Le pralin ne se mettra qu'au dernier moment

Ma liste de courses... Chez

Le crémier :

- 2 jaunes d'œufs
- 20 cl de crème liquide avec au moins 30% de matière grasse.

L'épicier :

- 200 g de chocolat Lindt dessert 70% (le meilleur en supermarché !)
- 60 g de sucre
- Un peu de pralin

Mon conseil chuchoté à l'oreille : si vous souhaitez avoir une texture entre la mousse et la glace, soit vous la réalisez 4h à l'avance, soit vous sortirez votre dessert au début de votre dîner.

Vous allez réaliser de la crème fouettée. La crème fouettée c'est la même chose que de la crème chantilly mais sans sucre !

1. Mettez les fouets de votre batteur, la crème ainsi que la jatte au congélateur (voir mon geste du chef pour réaliser de la chantilly)
Faites fondre le chocolat au micro-ondes par tranche de 30 secondes. Dès qu'il reste quelques morceaux de chocolat presque fondus, arrêtez et laissez les fondre dans le reste de chocolat. Laissez reposer.
2. Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre afin que le mélange blanchisse (voir mon geste du chef : comment blanchir des œufs). Réservez.

3. Montez les blancs en neige (voir mon geste du chef). Puis fouettez la crème pour faire comme de la chantilly.
4. Renversez les jaunes blanchis dans le chocolat fondu, mélangez. Ajoutez les blancs montés en neige, mélangez délicatement, faites de même avec la crème fouettée. Mélangez délicatement en soulevant bien la masse.
5. Tapissez un saladier ou un cul de poule de film étirable. Renversez votre dessert dedans. Posez un papier film à contact sur « le dessus » (directement sur la mousse) et mettez au congélateur 4h.
6. A la sortie, renversez votre dôme glacé sur un plat, décollez le papier film et collez le pralin dessus. Envoyez !