



La forêt enchantée



8

Difficulté



1 heure



4 heures



-



Ingrédients :

La mousse chocolat :

- 250g mascarpone
- 2 œufs
- 50g sucre
- 100g chocolat noir
- 100g pépites de chocolat
- 3 feuilles de gélatine
- 1 cuil à soupe de sucre glace

La feuillantine pralinée :

- 200g chocolat la pralinoise
- 50g pralin
- 130g crêpes dentelles

La mousse à la vanille :

- 250g mascarpone
- 2 œufs
- 50g sucre
- vanille en poudre ou extrait de vanille liquide
- 3 feuilles de gélatine
- 1 cuil à soupe de sucre glace

Les sapins en chocolat :

- 150g chocolat noir

Préparation :

La mousse au chocolat :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant une dizaine de minutes.

Casser le chocolat noir en morceaux et le faire fondre au bain marie avec une goutte de café. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajouter le chocolat fondu et bien mélanger, ajouter ensuite le mascarpone et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Essorer la gélatine et la dissoudre dans 2 cuillères à soupe d'eau chaude, l'ajouter à la préparation et bien mélanger.

Monter les blancs en neige bien fermes, une fois montés, ajouter la cuillère à soupe de sucre glace et continuer avec le batteur quelques instants. Les incorporer délicatement, à l'aide d'une maryse, à la préparation.

Une fois le mélange homogène, répartir la mousse dans les boules en faisant en sorte que la surface soit bien lisse et placer au réfrigérateur pendant minimum 1 heure. Si vous n'avez pas de boules, vous pouvez réaliser ce dessert à l'aide d'un cercle.

Les sapins en chocolat :

Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain marie, une fois bien lisse, déposer le en l'étalant sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laisser le durcir puis découper vos sapins à l'aide d'emportes pièces et placer les au frais.

Vous pourrez les décorer à votre guise une fois bien froid.

La feuillantine pralinée :

Casser le chocolat la pralinoise en morceaux et le faire fondre au bain marie avec une goutte de café.

Ajouter ensuite le pralin et les crêpes dentelles écrasées et bien mélanger.

Mettre une couche de feuillantine sur une plaque en tassant bien, puis mettre au réfrigérateur. Une fois bien figée, découper à l'aide d'emportes pièces en forme de cercle, des ronds pour disposer sur la mousse au chocolat dans vos boules.

La mousse à la vanille :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant une dizaine de minutes.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajouter la vanille et bien mélanger, ajouter ensuite le mascarpone et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Essorer la gélatine et la dissoudre dans 2 cuillères à soupe d'eau chaude, l'ajouter à la préparation et bien mélanger.

Monter les blancs en neige bien fermes, une fois montés, ajouter la cuillère à soupe de sucre glace et continuer avec le batteur quelques instants. Les incorporer délicatement, à l'aide d'une maryse, à la préparation.

Une fois le mélange homogène, répartir la mousse dans les boules en faisant en sorte que la surface soit bien lisse et placer au réfrigérateur pendant minimum 1 heure.

Juste avant de servir, disposer vos sapins sur la mousse à la vanille, poudrer de sucre glace, de billes chocolatées et fermer les boules. Votre dessert est prêt et vos convives seront émerveillées et se régaleront... Bon appétit!!!