



Fantastik 3 chocolats

Pour 4 pers - Facile - Prep : 1h - Cuisson : 40 min

Ganache montée au chocolat blanc

80 g de chocolat blanc
190 g (55 + 135 g) de crème liquide à 35% de MG
1 demi gousse de vanille

Crème onctueuse au chocolat noir

85 g de crème liquide à 30% de MG
85 g de lait entier
30 g de jaunes d'œufs (env. 2 petits)
25 g de sucre
110 g de chocolat noir à 70%

Croustillant au chocolat lait

110 g de chocolat lait
5 paquets de crêpes dentelles

Biscuit aux noisettes

75 g de poudre de noisettes
75 g de beurre ramolli
130 g de sucre en poudre
75 g de farine
120 g de blancs d'œufs
1 pincée de sel

1. Ganache montée au chocolat blanc (à faire la veille)

Faire fondre le chocolat au micro-ondes par tranches de 30 sec ou au bain-marie.

Faire bouillir 55 g de crème liquide avec la vanille.

Verser la crème chaude en trois fois sur le chocolat fondu. Mélangez énergiquement entre chaque ajout, à l'aide d'une maryse.

Ajouter les 135 g de crème froide à la ganache. Filmez au contact et réserver une nuit au frais.

2. Crèmeuse onctueuse au chocolat noir (à faire la veille)

Faire chauffer la crème liquide et le lait.

Blanchir les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Versez $\frac{3}{4}$ du mélange crème-lait bouillant sur le mélange œuf sucre. Bien mélanger.

Remettre à épaissir sur le feu, jusqu'à 85°C.

Versez sur le chocolat, la crème chaude.

Mélanger à l'aide d'une spatule puis avec un mixeur plongeant. Filmez au contact et réservez une nuit au frais.

3. Biscuit aux noisettes

Étaler la poudre de noisettes sur une plaque et faire torréfier à 180°C pendant 10 min.

Mélangez le beurre ramolli à la poudre de noisettes chaude (à la sortie du four).

Puis ajoutez le sucre et la farine.

Montez les blancs avec la pincée de sel en neige puis mélangez-les doucement au mélange précédent.

Verser dans un cercle beurré de 20 cm et cuire à 180°C pendant 30 min.

Laissez refroidir avant de démouler.

4. Croustillant au chocolat au lait

Faire fondre le chocolat au micro-ondes par tranches de 30 sec ou au bain-marie, ajoutez les crêpes dentelles écrasées.

Étalez le croustillant sur le biscuit aux noisettes et réservez au réfrigérateur au moins 30 min.

5. Dressage

Déposez votre biscuit aux noisettes recouvert du croustillant au chocolat au lait sur votre plat de service.

Mettre votre crème au chocolat noir dans une poche à douille.

Montez votre ganache au chocolat blanc en chantilly à l'aide de votre robot.

Mettre la ganache montée dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.

Pochez de la ganache montée, de la crème onctueuse sur votre biscuit selon vos goûts.

Décorer selon vos envies.

Réservez au frais ; sortir votre fantastik 15 min avant dégustation.