



Le crousti-fondant

6 pers. 30 mn 10 mn 4 h

150 g de chocolat praliné (ou pralinoise)
• 200 g de chocolat noir • 20 crêpes
dentelle • 3 jaunes d'œufs • 75 g de
sucre • 30 cl de crème liquide entière
(très froide) • cacao en poudre, billes au
chocolat et petits œufs de Pâques pour
le décor.

Laissez fondre le chocolat praliné, en morceaux, au bain-marie. Réduisez les crêpes dentelle en miettes, mélangez-les au chocolat fondu. Garnissez en un cadre à pâtisserie posé sur une plaque couverte de papier cuisson. Réservez au frais.

Faites cuire le sucre en sirop avec 2 c. à soupe d'eau. Battez les jaunes d'œufs 2 mn, versez-y le sirop peu à peu, sans cesser de battre. Le mélange doit être mousseux. Faites fondre le chocolat noir, au bain-marie. Ajoutez-le aux œufs sucrés, laissez refroidir.

Montez la crème liquide en chantilly bien ferme. Incorporez-la délicatement en trois fois, à la préparation au chocolat. Versez sur le croustillant, lissez et réservez au moins 4 h au réfrigérateur.

Décorez d'un voile de cacao en poudre, de billes au chocolat et, éventuellement, d'œufs de Pâques.

Plus de recettes au chocolat sur
maximag.fr/cuisine