

Nuages chocolat & praliné

Pour 12 dômes

Préparation : 20 min – Cuisson : 15 min – Réfrigération : 2h

Ingrédients :

*Pour le biscuit :

- 3 œufs
- 90g de sucre
- 20g de farine
- 20g de fécule de maïs
- 30g de cacao non sucré

*Pour la mousse :

- 120g de praliné
- 120g de chocolat au lait
- 42 cl de crème chantilly mascarpone
- Spray or



Ustensiles spécifiques : un fouet électrique, un tamis ou une cuillère magique, une spatule en silicone, une casserole et un cul-de-poule, une empreinte de 12 dômes, une empreinte de 12 tartelettes et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

*Pour le biscuit :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6) et placer l'empreinte 12 tartelettes sur la plaque aluminium perforée.
- Monter les blancs en neige en versant petit à petit le sucre.
- Ajouter 2 jaunes d'œufs.
- Tamiser la farine, la fécule et le cacao et les ajouter délicatement au mélange à l'aide d'une spatule en silicone.
- Verser la préparation dans les moules à tartelettes et enfourner durant 15 min.
- Laisser refroidir avant de démouler.

*Pour la mousse :

- Faire fondre le chocolat au bain-marie puis ajouter le praliné.
- Monter la crème en chantilly.
- Verser le chocolat praliné tiédi dessus et mélanger délicatement à l'aide de la spatule.
- Placer l'empreinte 12 dômes sur la plaque aluminium perforée et garnir de mousse.
- Recouvrir d'un fond de biscuit.
- Couvrir de film alimentaire et réserver au frais 2 h minimum.
- Laquer de spray doré et décorer.

Bon appétit !