

Royal chocolat praliné

6 EmpilOdéco € 1,00 / pers.

Chocolat/beurre : 2 mn à 360 watts - Chocolat lait/praliné : 1 mn 40 à 360 watts
EmpilOdéco : 2 à 3 h dans le réfrigérateur

- 150 g de chocolat noir
- 20 g de beurre
- 200 ml de crème liquide entière bien froide
- 25 ml de sucre glace
- 125 g de chocolat au lait au praliné
- 60 g de crêpes dentelles type "Gavottes" (6 paquets de 2)
- Pour les copeaux : 30 g de chocolat noir
- Huile pour les EmpilOdéco

Faites fondre le chocolat avec le beurre 2 mn à 360 watts, laissez reposer 3 mn et mélangez. Montez la crème en chantilly bien ferme avec le Speedy Chef. Ajoutez le sucre glace, et donnez encore quelques tours de manivelle. Incorporez en 2 fois la chantilly au chocolat fondu. Huilez les 6 Bases et les Pousoirs des EmpilOdéco. Répartissez la préparation à mi-hauteur de la Base et lissez à la Spatule silicone fine. Placez-les au congélateur sans les empiler le temps de préparer la suite de la recette. Dans le Pichet Microplus 1 l, faites fondre le chocolat au lait au praliné pendant 1 mn 40 à 360 watts. Laissez reposer 2 mn. Concassez les crêpes dentelles grossièrement au TurboMAX et incorporez-les au chocolat. Sortez les Bases du congélateur, répartissez le mélange du Pichet sur la mousse, tassez légèrement, empilez-les 3 par 3, fermez avec le Couvercle souple et placez-les dans la porte du réfrigérateur 2 à 3 h. Sortez et démoulez vos préparations 15 mn avant de les décorer et de les servir, parsemées de copeaux de chocolat noir, réalisés avec l'Eplucheur 2 en 1.