

BOMBE AU CHOCOLAT PRALINE

6 personnes :

350 g de chocolat noir

80 g de beurre ramolli

3 cs de Grand Marnier

30 cl de crème fleurette glacé

50 g d'amandes sèches mi décortiquées

40 g de cerneaux de noix 60 g de noisettes

130 g de sucre en morceaux

1. Etalez les fruits secs sur une tôle. Enfournez les (thermostat 4) échauffer les accords sans les rôtir.
2. Faites bouillir le sucre avec 3 cl d'eau. Lorsque le caramel devient blond, jetez les fruits chaud par-dessus.
3. Mélangez, versez sur une plaque anti-adhésive et laissez durcir.
4. Cassez en morceaux et pulvérisez un robot.
5. Chauffez le chocolat au bain-marie. Dès qu'il est mou, ôtez-le du feu et tournez pour obtenir une crème lisse. Laissez refroidir.
6. Ajoutez au chocolat presque froid le beurre et le pralin par petite quantité et en alternance. Remuez constamment puis ajoutez le Grand Marnier et continuez à remuer.
7. Mettez la crème fraîche très froide dans un saladier à bord haut que vous poserez dans un saladier plus large garni de glaçons. Fouetter jusqu'à obtention d'une mousse bien ferme.

Incorporez-la au chocolat en tournant délicatement de bas en haut à la spatule pour obtenir un mélange homogène. Remplissez-en aussitôt un moule .

8. Tassez doucement pour éviter les trous. Laissez durcir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Plongez très rapidement le moule dans l'eau chaude et retournez-le pour démouler.

9. Décorez de crème chantilly.