

Terrine aux 3 chocolats



Un dessert quelque peu délicat à faire, mais que ne renieront pas les amateurs de chocolat! La seule difficulté réside dans le maniement de la gélatine. Pour une version un peu plus "allégée", on pourra remplacer les 800 ml de crème chantilly par 300 ml de crème chantilly et 500 ml de fromage frais allégé type Philadelphia.

Ingrédients pour 12 personnes

- 1/4 tasse américaine de sucre glace
- 150 grammes de chocolat noir
- 150 grammes de chocolat au lait
- 150 grammes de chocolat blanc
- 2 cuillères à café de café lyophilisé, dissout dans 1/4 d'eau bouillante
- 1 sachet de gélatine en poudre neutre, dissoute dans 1/4 d'eau bouillante - vérifier le mode d'emploi suivant la marque choisie ou suivant la présentation choisie (feuilles de gélatine au lieu de poudre) et adapter si nécessaire
- 800 ml de crème

Préparation

1. Battre la crème en chantilly avec le sucre glace.
2. Ajouter le mélange de café et de gélatine et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Séparer en 3 parts égales.
3. Faire fondre le chocolat noir puis l'incorporer à l'une des 3 parts de crème chantilly et placer dans un moule à cake (22 cm x 8 cm). Réfrigérer pendant 5 minutes.
4. Répéter la même opération avec le chocolat blanc, puis le chocolat au lait.
5. Laisser ensuite réfrigérer pendant 1 heure avant de servir.

Bon appétit!