**Parfait glacé au chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/04/Parfait-glac%C3%A9-au-chocolat-_DSC0308_25237.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le streusel  
- 75 g de cassonade  
- 75 g de poudre d'amandes  
- 75 g de beurre  
- 10 g de cacao amer  
- 1 pincée de sel  
Les amandes caramélisées :  
- 60 g d'amandes  
- 30 g de sucre  
- 1 càs d'eau  
Le dôme chocolat :  
- 4 blancs d'œufs  
- 130 g de sucre  
- 260 g de crème fleurette (70g + 190g)  
- 200 g de chocolat noir**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson  
1 moule demi-sphérique de 16 cm de diamètre mouillé et habillé de film étirable.  
Préchauffage du four à 150°C (chaleur tournante)**

**Le streusel :**Mettre tous les ingrédients dans le bol du mixer et donner quelques impulsions pour réduire l'ensemble en miettes.  
Verser dans un saladier et finir de malaxer la pâte à la main pour obtenir un sable grossier.  
Étaler ce sable sur la plaque du four.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifEnfourner pendant 15 minutes.  
Sortir la plaque et laisser refroidir.  
**Les amandes caramélisées :**Enlever la peau des amandes en les trempant pendant quelques minutes dans l'eau bouillante.  
Hacher les amandes au couteau.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifMettre à chauffer dans une petite casserole le sucre et l'eau.  
Attendre que le mélange se transforme en caramel clair.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifAjouter les amandes et remuer pour les enrober.  
Étaler immédiatement les amandes sur une feuille de papier sulfurisé et laisser refroidir.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifHacher de nouveau grossièrement pour ne pas avoir de gros morceaux.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Le dôme chocolat :**Travailler au fouet et au bain-marie, les blancs d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit chaud (60°C).  
Retirer du feu et continuer à fouetter les blancs jusqu'à ce qu'ils soient froids.  
Réserver.  
Faire fondre le chocolat au micro-ondes avec 70 g de crème.  
Mélanger pour obtenir une ganache lisse et brillante. Laisser tiédir.  
Monter le reste de crème au fouet jusqu'à consistance "mousse à raser".  
Mélanger la meringue délicatement à la spatule avec la ganache.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifIncorporer enfin avec délicatesse la crème fouettée.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifVerser les trois quarts de la préparation dans le moule.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifRépartir la moitié des amandes caramélisées à la surface.  
Verser le reste de l'appareil au chocolat et égaliser à la spatule ♦.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifÉtaler le reste des amandes sur la surface du chocolat.  
Étaler enfin une couche de streusel♦♦.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifFilmer et entreposer le moule au congélateur pendant au-moins 3 heures.  
Pour démouler le parfait sur l'assiette de service, tremper quelques secondes de moule dans de l'eau chaude, ou bien le chauffer à l'aide d'un sèche cheveux.  
Décorer à votre goût (je l'avoue, je ne me suis pas trop forcée!!).  
**Attendre quelques instants avant de servir.**