 **Nid aux trois chocolats**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**L'Insert de crémeux au chocolat :
- 1 jaune d'œuf**
**- 15 g de sucre**
**- 50 ml de lait**
**- 50 ml de crème liquide**
**- 55 g de chocolat noir**
**Le nid :
- 250 g de chocolat blanc
Le biscuit au chocolat :
- 2 œufs**
**- 115 g de sucre en poudre**
**- 20 g de cacao en poudre**
**Le glaçage miroir :
- 80 g de cacao en poudre**
**- 90 g de crème liquide**
**- 150 g d'eau**
**- 160 g de sucre**
**- 12 g de gélatine en feuilles
La mousse au chocolat :
- 6 g de gélatine en feuilles
- 50 g d'eau**
**- 130 g de sucre (80g + 50 g)**
**- 3 jaunes d'œufs**
**- 60 g de chocolat au lait**
**- 60 g de chocolat noir**
**- 3 càs de café fort**
**- 150 g de crème liquide**
**Décor :
- À volonté suivant votre goût**

**1 moule en silicone ou un cercle de 18 cm - un cercle de 20 cm de diamètre**
**Préchauffage du four à 220° C (Chaleur tournante)**

**La veille :
L'insert de crémeux au chocolat :**
Fouettez le jaune d'œuf avec le sucre.
Pendant ce temps faire chauffer le lait et la crème jusqu'à ébullition, verser sur le mélange à l'œuf en remuant.
Remettre dans la casserole et faire chauffer sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.
Déposer le chocolat (en pistoles ou concassé) dans un petit saladier et verser la crème chaude en fouettant pour obtenir une crème lisse.
Laisser tiédir puis fouetter encore pendant quelques secondes.
Verser dans le moule (**un cercle tapissé de rhodoïd pour moi**).
Mettre au congélateur pendant 3 heures minimum (**jusqu'au lendemain pour moi**).
**Le nid :**Dessiner un cercle de 18 cm sur une feuille de papier cuisson posée sur une plaque.
Faire fondre le chocolat au bain-marie. Remuer.
Le verser dans une poche avec une douille très fine et dessiner sur la feuille des cercles irréguliers en couronne qui représenteront le nid.
Placer la plaque au réfrigérateur jusqu'au montage.
**Le biscuit au chocolat :**
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.
Monter les blancs en neige avec deux cuillerées de sucre.
Fouetter les jaunes avec le reste de sucre, puis incorporer le cacao tamisé.
Incorporer les blancs en neige délicatement à la spatule.
Étaler sur du papier sulfurisé.
**J'ai posé un cercle de 24 cm pour me guider.**
Enfourner pour 12 minutes.
Attendre que le biscuit soit froid pour retirer éventuellement le cercle. Couvrir le gâteau et le laisser sur le papier jusqu'au moment du montage.
**Le glaçage :**Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide.
Déposer le cacao tamisé dans une casserole avec le sucre et délayer petit à petit avec l'eau et la crème.
Faire chauffer en remuant sans arrêt jusqu'aux premiers frémissements.
Retirer du feu et incorporer la gélatine essorée.
Remuer pour bien la dissoudre puis mettre en pot et laisser refroidir avant de garder au réfrigérateur.
Il est préférable de laisser le glaçage au frais au moins 24 heures avant de s'en servir.
Il faudra alors le réchauffer un peu au bain-marie ou au micro-ondes.
Le glaçage ainsi préparé se garde au frais ou se congèle sans problème.
**Le lendemain :
La mousse au chocolat :**Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
Faire fondre le chocolat noir et au lait, avec le café au bain marie ou au micro-ondes. Remuer pour lisser.
Mettre dans une casserole l'eau et 80 g de sucre. Porter à ébullition et laisser frémir pendant quelques minutes  jusqu'à ce que le sirop commence à épaissir.
Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre au bain-marie.
Lorsque le mélange devient léger et mousseux, ajouter le sirop chaud et continuer de fouetter quelques secondes pour bien le mélanger.
Ajouter la gélatine essorée et remuer pour la dissoudre.
Incorporer enfin le chocolat fondu et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
Laisser tiédir.
Monter la crème très froide en chantilly et l'incorporer délicatement à la préparation précédente.
**Le montage :**Découper le biscuit à l'aide du cercle de 20 cm.
Poser le cercle sur un carton et déposer le biscuit à l'intérieur (**j'ai doublé le cercle de rhodoïd**).
Démouler l'insert chocolat et le déposer sur le biscuit.
Verser la mousse au chocolat.
Couvrir et déposer le gâteau au congélateur pendant une heure au minimum.
**Le jour du repas :**Déposer le gâteau congelé sur une grille et retirer le cercle.
Faire fondre le glaçage au bain-marie ou au micro-ondes et le verser sur le gâteau pour le napper.
Faire glisser le gâteau délicatement sur le plat de service et mettre au réfrigérateur pendant au-moins 3 heures.
Un peu avant de servir, déposer le nid sur le dessus et décorer.