 **Croustifondant choco**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/07/Croustifondant-DSC_7713_5505.jpg) **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**Croustillant-Praliné :  
- 180 g de pralinoise  
- 50 g de gavottes  
Coque :   
- 290 g de chocolat noir de couverture  
- 4 càs de café ou d'eau  
- 20 g de beurre  
Mousse au chocolat noir :  
- 160 g de chocolat noir  
- 40 g de lait  
- 200 g de crème  
Mousse au chocolat blanc :  
- 60 g de chocolat blanc  
- 210 g de crème liquide (150 g + 60 g)  
- 1 feuille de gélatine (2 g)**

**1 moule carré de 21 cm de côté**

**Le croustillant-praliné :**Faire fondre la pralinoise au micro ondes pendant 1 minute à 600 Watts.  
Écraser les gavottes  (avec le rouleau à pâtisserie ou tout simplement en écrasant les biscuits entre les doigts, à l’intérieur du papier).  
Mélanger la poudre de biscuits et le chocolat fondu.  
Étaler cette pâte chocolatée dans le fond du moule.  
Mettre le moule au congélateur pendant 20 minutes.  
Démouler et garder le croustillant au congélateur pendant le reste de la préparation.  
**La coque :**Faire fondre le chocolat avec 4 cuillerées à soupe de café ou d'eau et le beurre au micro ondes  pendant 3 min à 600 Watts par petites séquences en remuant entre chaque (vous pouvez aussi le faire au bain-marie).  
Laisser redescendre la température à 35° (je n'ai pas mesuré, j'ai juste laissé patienter une dizaine de minutes en remuant de temps en temps). Mélanger.  
Enduire le fond et les bords du moule de chocolat à l'aide d'un pinceau.  
Laisser refroidir. Le chocolat va durcir.  
**La mousse au chocolat noir :**Incorporer le lait au chocolat et faire fondre au micro-ondes 1 min à 600 watts.  
Bien mélanger. Laisser tiédir.  
Battre la crème en chantilly et l'incorporer délicatement au chocolat tiède.  
Verser la mousse dans la coque de chocolat.  
Laisser prendre au frais.  
**La mousse au chocolat blanc :**Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Faire fondre le chocolat avec 60 g de crème. Incorporer la gélatine et remuer pour la dissoudre.  
Battre 150 g de crème en chantilly. Incorporer le chocolat tiède.  
Répartir cette mousse sur la mousse au chocolat noir.  
**Pour finir :**Déposer le disque de croustillant sur la mousse.  
Placer au frais jusqu'à ce que le gâteau soit bien ferme.  
Démouler délicatement sur le plat de service