 **Fraîcheur chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/05/Fraicheur-chocolatDSCN6280_26336.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Biscuit :  
- 70 g de chocolat à 75% de cacao  
- 115 g de beurre  
- 2 œufs  
- 120 g de sucre (60g + 60g)  
- 60 g de farine T 55  
- 100 g de fruits secs décortiqués  
Crème au chocolat :  
- 125 g de chocolat noir  
- 170 g  de lait  
- 160 g de crème liquide  
- 2 jaunes d'œufs  
- 50 g de sucre  
-  4 g de gélatine (2 feuilles)  
Glaçage :  
- 150 g de crème liquide  
- 150 g de chocolat noir  
- 50 g de glucose au miel ♦  
- 20 g de beurre**

**1 moule à manqué de 22 cm de diamètre tapissé de papier cuisson  
1 cercle à pâtisserie de 22 cm de diamètre doublé de rhodoïd**  
**Préchauffage du four à 170°C**[Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**Le biscuit :**

* Commencer par enlever la peau des fruits secs, voir ici.
* Mettre le chocolat et le beurre dans un petit saladier et faire fondre au micro-ondes pendant 1 mn30.
* Remuer pour lisser et laisser refroidir.
* Mettre dans une poêle 60 g de sucre et les fruits secs.
* Remuer sans arrêt, jusqu'à ce que les fruits soient bien caramélisés.
* laisser refroidir puis les concasser grossièrement.
* Travailler les œufs et le reste du sucre au fouet, jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.
* Ajouter le chocolat fondu et la farine et travailler jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
* Ajouter les fruits secs à la spatule.
* Verser la pâte dans le moule.
* Enfourner pour 10 minutes.
* Sortir du four, décercler et laisser refroidir.
* Poser le cercle sur un papier film.
* Déposer le biscuit dans le cercle.

**La crème au chocolat :**

* Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide.
* Faire fondre le chocolat avec deux cuillerées soupe de crème.
* Faire chauffer le lait et le reste de la crème.
* Mélanger au fouet les jaunes d'œufs et le sucre.
* Ajouter le lait chaud en remuant, puis reverser dans la casserole et laisser chauffer sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère.
* Retirer du feu, ajouter la gélatine bien essorée et remuer pour bien l'incorporer.
* Verser le mélange chaud sur le chocolat  en remuant pour obtenir une crème bien lisse.
* Laisser tiédir un peu avant de verser la crème sur le fond de biscuit.
* Faire prendre la crème au frais ♦♦.

**Le glaçage :**

* Mettre dans un petit saladier la crème, le glucose et le chocolat.
* Faire chauffer au micro-onde jusqu'à l'ébullition de la crème, ou bien porter le liquide à ébullition et verser sur le chocolat.
* Remuer jusqu'à ce que la crème soit lisse et ajouter le beurre.
* Remuer pour faire fondre le beurre.
* Verser le glaçage chaud sur la crème au chocolat.
* Incliner le plat pour bien étaler le glaçage, puis laisser prendre au froid.
* Lorsque le glaçage a durci, décercler et enlever délicatement le rhodoïd.
* Décorer à l'envie : Pour moi, fraise, macarons et grains de chocolat maison.