 **Parfait glacé au chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/04/Parfait-glacé-au-chocolat-Slider.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le streusel**  
**- 75 g de cassonade**  
**- 75 g de poudre d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande)  
**- 75 g de beurre**  
**- 10 g de** [**cacao**](https://recettes.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**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)  
**- 130 g de sucre**  
**- 260 g de crème fleurette (70g + 190g)**  
**- 200 g de** [**chocolat noir**](https://recettes.de/chocolat)

**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** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**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.**