 **Parfait glacé au chocolat**

 **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** 

**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.
Enfourner 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.
Mettre à chauffer dans une petite casserole le sucre et l'eau.
Attendre que le mélange se transforme en caramel clair.
Ajouter les amandes et remuer pour les enrober.
Étaler immédiatement les amandes sur une feuille de papier sulfurisé et laisser refroidir.
Hacher de nouveau grossièrement pour ne pas avoir de gros morceaux.
**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.
Incorporer enfin avec délicatesse la crème fouettée.
Verser les trois quarts de la préparation dans le moule.
Répartir la moitié des amandes caramélisées à la surface.
Verser le reste de l'appareil au chocolat et égaliser à la spatule ♦.
Étaler le reste des amandes sur la surface du chocolat.
Étaler enfin une couche de streusel♦♦.
Filmer 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.**