 Parfait chocolat et son sablé

** Pour 15 petits parfait chocolat**

**Sablés :**
**- 250 g de farine**
**- 60 g de poudre d'amande**
**- 65 g de sucre**
**- 1 pincée de sel**
**- 175 g de beurre**
**- ½ càc d'arôme orange**
**- 1 œuf**
**Parfait chocolat :**
**- 110 g de sucre semoule**
**- 50 g d'eau**
**- 3 jaunes d'œufs**
**- 1 œuf entier**
**- 130 g de chocolat à 70% de caco**
**- 400 g de crème fleurette**
**- cacao amer**
**Chantilly chocolat :**
**- 100 g de** [**chocolat**](http://recettes.de/chocolat) **noir à 70% de cacao**
**- 200 g de crème fleurette**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**
**Empreintes ½ sphères ou briochettes**
**Emporte pièce de la taille de la base de l'empreinte**

**Les 16  sablés :**
Vous les préparerez avec les proportions données et la recette de base [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-sablee-de-gaston-lenotre/).
Laisser la pâte au frais pendant une heure.
**Étaler la pâte** sur une épaisseur de 2 ou 3 millimètres et découper les sablés à l'aide de l'emporte pièce.
Déposer les sablés sur la plaque.
**Enfourner** pour environ 13 minutes.
Laisser refroidir et ranger dans une boîte en métal en attendant le moment du dessert.
**La chantilly chocolat :**Porter la crème à ébullition et la verser en plusieurs fois sur le chocolat haché.
Bien mélanger et réfrigérer pendant plusieurs heures ou mieux toute la nuit.
**Le parfait chocolat :
Fouetter la crème très froide** en chantilly et la réserver au frais.
Mettre l'œuf entier et les jaunes dans le bol du robot.
Faire chauffer dans une petite casserole le sucre et l'eau jusqu'à 120°C.
Mettre le chocolat à fondre au bain-marie.
Verser le sirop en filet sur les jaunes d'œufs tout en fouettant.
Continuer à fouetter à vitesse rapide pendant une dizaine de minutes afin que le mélange soit blanc et bien mousseux.
Ajouter le chocolat fondu et remuer vivement à la spatule pour l'incorporer sans faire retomber le mélange.
Incorporer délicatement la crème fouettée.
Verser le parfait chocolat dans les empreintes et placer au congélateur pendant une heure au minimum.

**Présentation du parfait chocolat :**Fouetter la crème au chocolat bien froide jusqu'à l'obtention d'une chantilly.
Démouler les parfaits sur une feuille de papier cuisson. Saupoudrer chaque parfait de cacao.
Décorer d'une rosace de chantilly au chocolat.
Placer au congélateur jusqu'au moment du repas.
Disposer un sablé sur chaque assiette et y poser délicatement un parfait chocolat.