

**Cœur bombé aux trois chocolats**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/03/cur-bombe-aux-trois-chocolats-p1090389-r.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La** [**génoise**](https://recettes.de/genoise) **:**  
**- 2 œufs**  
**- 60 g de sucre**  
**- 50 g de farine**  
**- ½ càc de levure chimique**  
**- 15 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer  
- 3 càs de sirop au café pour puncher**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson  
Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**.  
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.  
Monter les blancs en neige avec le sucre.  
Ajouter les jaunes d'œufs toujours en fouettant.  
Tamiser sur le mélange la farine avec la levure et le cacao.  
Mélanger à la spatule pour obtenir une pâte lisse.  
Étaler la préparation sur la plaque sur une surface un peu plus grande que celle du gâteau.  
Enfourner pour 12 minutes environ. Laisser refroidir.  
Découper un cœur à la taille du moule et réserver.

J'ai mis du [**pralin aux fruits secs**](http://croquantfondantgourmand.com/pralin/) entre les deux mousse de chocolat.  
Vous pouvez le faire très facilement en suivant ma recette.

**La** [**mousse au chocolat**](https://recettes.de/mousse-au-chocolat) **blanc :  
- 250 g  (200 g + 50 g) de crème fleurette très froide**  
**- 100 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)  
**- 2 g (1 feuille) de gélatine**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Faire fondre le chocolat dans 50 g de crème et y dissoudre la gélatine bien essorée.  
Laisser tiédir.  
Monter les 200 g de crème en chantilly, texture [**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).  
Incorporer la chantilly dans le chocolat tiède, délicatement à la spatule.  
Verser la préparation dans le moule cœur et placer au congélateur  
le temps que la mousse durcisse.

**La mousse au chocolat au lait :**  
**- 250 g  (200 g + 50 g) de crème fleurette très froide**  
**- 100 g de** [**chocolat au lait**](https://recettes.de/chocolat-au-lait)  
**- 2 g (1 feuille) de gélatine  
- 4 càs de** [**pralin**](https://recettes.de/pralin)

 Procéder de la même manière que pour la mousse au chocolat blanc.  
Sortir le moule du congélateur saupoudrer avec le [**pralin aux fruits secs**](https://recettes.de/pralin)   
sur la mousse chocolat blanc durcie.  
Verser la préparation chocolat au lait.  
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) le biscuit au pinceau avec le sirop au café.  
Déposer le biscuit sur la mousse au chocolat en appuyant avec le plat de la main   
pour que l'ensemble soit solidaire.  
Emballer le moule et le réserver au congélateur au-moins une nuit.

**Le** [**glaçage au chocolat**](https://recettes.de/glacage-au-chocolat) **noir** **:  
à faire la veille ou plusieurs heures avant la dégustation  
  
- 12 g (6 feuilles) de gélatine**  
**- 80 g d'eau**  
**- 230 g de sucre en poudre**  
**- 80 g de cacao**  
**- 160 g de crème fraîche**

À faire en suivant la recette du [**glaçage miroir au chocolat**](http://croquantfondantgourmand.com/glacage-miroir-au-chocolat/).  
Lorsque le glaçage est à bonne température,  
sortir le gâteau du congélateur et le démouler.  
Le poser sur un support (un petit saladier pour moi) au dessus d'un grand plat.  
Verser le glaçage en filet sur le gâteau de façon à le recouvrir entièrement.  
Laisser durcir un peu avant de découper les coulures sur le bas du gâteau.  
Déposer l'entremets sur le plat de service et le laisser dégeler au réfrigérateur pendant plusieurs heures.