 **Entremets cookie chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/12/entremets-cookie-chocolat-p1210236-r-1.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La base cookie :  
- 80 g de beurre pommade**  
**- 65 g de sucre mascobado ou** [**muscovado**](https://recettes.de/muscovado) **(1)**  
**- une pincée de** [**fleur de sel**](https://recettes.de/fleur-de-sel)  
**- 1 œuf**  
**- 120 g de farine**  
**- 2 g de  levure chimique**  
**-90 g de** [**pépites**](https://recettes.de/pepites-de-chocolat) **de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat)

**1 cercle à gâteau de 20 cm de** Ø (inutile de le beurré)  
**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)

Mélanger au fouet, le beurre pommade avec le sucre et la pincée de sel, jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.  
Ajouter l'œuf et mélanger.  
Ajouter la farine et la levure et travailler pour obtenir une pâte lisse.  
Incorporer les pépites de chocolat en travaillant à la spatule.  
Déposer la pâte dans le cercle posé sur une plaque à pâtisserie tapissée d'un papier de cuisson.  
Égaliser la surface.  
Enfourner pour 15 minutes.  
À la sortie d'un four, le cookie s'est un peu rétracté.  
Faire tourner le cercle de manière à tasser un peu le biscuit sur les côtés.  
Retirer le cercle et laisser refroidir le biscuit sur une grille.  
Déposer le biscuit au congélateur pendant plusieurs heures.

### ****La chantilly chocolat au lait : - 180 g de**** [chocolat au lait](https://recettes.de/chocolat-au-lait) ****(ou**** [lacté caramel](https://recettes.de/chocolat-caramel)****)**** ****- 250 g (80 g + 170 g) de**** [crème fleurette](https://recettes.de/creme-fleurette)

Faire fondre le chocolat avec 80 g de crème (quelques secondes au micro ondes pour moi).  
Bien remuer pour lisser la préparation et laisser tiédir  
Monter le reste de la crème en chantilly.  
Mélanger une grosse cuillerée de crème avec le chocolat pour le rendre plus fluide.  
Mélanger enfin délicatement avec une spatule le chocolat avec le reste de chantilly.  
Le montage soit se faire immédiatement.

### ****Le montage de l'entremets :****

**1 cercle à entremets de 20 cm de Ø**

Fermer une face du cercle par un papier film bien tendu et déposer le cercle sur une plaque.  
Le doubler d'une bande de rhodoïd.  
Verser toute la crème chantilly au chocolat dans le cercle et lisser la surface.  
Déposer le cookie congelé sur la crème (face lisse au-dessus) et l'enfoncer doucement   
pour que la crème remonte régulièrement sur les côtés.  
Couvrir et déposer l'entremets au congélateur.  
  
À ce stade, le gâteau peut attendre plusieurs jours sans problème.

**Le crémeux chocolat noir :**

**à faire la veille du jour J**

**- 100 g de crème liquide**   
**- 1 jaune d'œuf**  
**- 10 g de sucre**  
**- 38 g de chocolat noir à 65% de cacao**  
.  
Faire chauffer la crème jusqu'à ébullition dans une petite casserole.  
Pendant qu'elle chauffe, mélanger le jaune d'œuf et le sucre.  
Verser la crème bouillante sur le mélange, remuer et remettre dans la casserole.  
Faire chauffer sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (83°C).  
Verser la crème sur le chocolat et le laisser ramollir quelques secondes.  
Mélanger soigneusement pour obtenir une crème lisse.  
Couvrir au contact avec un papier film et réserver au réfrigérateur.

**La finition :**

Démouler l'entremets sur le plat de service.  
Laisser décongeler au réfrigérateur pendant 6 heures (pour moi jusqu'au lendemain).  
Je l'ai juste saupoudré d'un voile de cacao.  
Verser le crémeux dans une poche à douille (avec une douille de 10 mm et une de 3 mm).  
Faire des petits toupets de crème sur la surface et décorer de billes en chocolat.

**Il faudra sortir l'entremets à température ambiante 30 à 45 minutes avant de le déguster.**