# COQUE TOUT CHOCOLET

**Pour 6 personnes préparation 30mn frigo 2H cuisson 20mn**

|  |  |
| --- | --- |
| *Pour les coques :* | *Pour le croustillant pralinoise :* |
| 24 carrés de chocolat noir | 100g de pralinoise |
|  | 4 paquets de crêpes dentelles (soit 8 crêpes) |
| ***Pour la mousse au chocolat :*** |  |
| 150g de chocolat noir |  |
| 4 blancs d’œuf |  |
| 1 c. à soupe de sucre |  |
| *12 framboises (pas obligatoire)* |  |

1. Placez vos empreintes demi-sphères au four à 100°C.

2. Mettez 2 carreaux de chocolat noir dans chaque sphère et faites fondre quelques minutes au four. Dès que c’est fondu, remontez le chocolat sur les bords avec un pinceau et mettez au frigo.

3. Faites fondre les 150g de chocolat au bain –marie et montez les blancs en neige puis les ajoutez délicatement au chocolat fondu.

4. Garnissez les coques (sphères) en chocolat de cette mousse jusqu’à 1cm du bord environ (on peut mettre une framboise au milieu de la mousse) et remettre au frigo

5. Faites fondre la pralinoise au bain-marie puis ajoutez-y les crêpes dentelles réduites en miettes.

6. Mélangez bien puis laissez refroidir quelques instants avant de répartir sur la mousse au chocolat.

7. Mettez le tout au frigo au moins 2H.

8. Au moment de servir, démoulez délicatement les dômes sur les assiettes. ?