



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Màdevise : Vite, beau et bon !*



Le diamant noir



INGREDIENTS : 2 personnes

50 gr de chocolat noir de couverture
120 gr de chocolat praliné
120 gr de crème
1 petite meringue
1 feuille de gélatine
2-3 crêpes dentelles genre gavottes

PREPARATION :

Faire fondre au bain-marie le chocolat noir. En badigeonner l'intérieur des moules. Mettre au réfrigérateur pour refroidissement. Recommencer l'opération une à deux fois.

Faire tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide. Couper le chocolat praliné en petits morceaux. Faire chauffer la crème. La verser en 3 fois sur le chocolat en mélangeant soigneusement. Ajouter la gélatine essorée. Bien mélanger à nouveau et laisser refroidir.

Verser ce mélange dans les moules jusqu'à mi-hauteur. Insérer un morceau de meringue. Recouvrir d'un peu de crème. Sur le dessus, répandre la crêpe dentelle émiettée. Recouvrir du reste de chocolat noir.

Mettre au frais pour quelques heures avant de démouler.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>