

## Dômes 3 chocolats

**pour 6 dômes de 6.5 cm de diamètre**

### Ingrédients :

- **pour le dôme :**
- 150 g de chocolat au lait de couverture
- **pour la mousse au chocolat :**
- 3 oeufs
- 100 g de chocolat noir
- **pour le croustillant praliné :**
- 125 g de pralinoise
- 12 crêpes dentelles (6 paquets)

### Recette :

1. Pour faire **les coque**, faire fondre le chocolat au lait au bain-marie ou au micro-onde jusqu'à ce qu'il soit lisse.
2. Badigeonner les moules en silicone demi-sphère, mettre au frais quelques minutes.
3. Retirer et remettre une seconde couche. Remettre le moule au réfrigérateur (vous pouvez mettre une troisième couche pour être sûr que le chocolat ne casse pas).
4. Pour **la mousse au chocolat**, faire fondre le chocolat noir. Retirer du feu, laisser tiédir .
5. Séparer les blancs des jaunes. Ajouter les jaunes au chocolat tiédi et bien incorporer.
6. Monter les blancs en neige ferme. Incorporer les délicatement au mélange chocolat-œufs avec une spatule en veillant à ne pas casser les blancs en neige.
7. Retirer les moules du réfrigérateur. Remplir les coques au 2/3, avec la mousse au chocolat.
8. Pour **le croustillant praliné** faire fondre le chocolat pralinoise au bain-marie.
9. Retirer du bain-marie et ajouter les crêpes dentelles écrasées. Mélanger bien et laisser refroidir quelques instants.
10. Répartir sur la mousse au chocolat uniformément. Mettre au frais.
11. Au bout d'une heure, vous pouvez démouler les dômes. Puis les remettre au frais, au moins 2 heures.
12. Démouler les coques délicatement et déposer sur une assiette.

