

TERRINE AUX 3 CHOCOLATS

INGRÉDIENTS

- 280 g de chocolat blanc, cassé en morceaux
- 280 g de chocolat noir à 60 % de cacao, cassé en morceaux
- 280 g de chocolat au lait, cassé en morceaux
- 85 cl de crème 35 %

PRÉPARATIONS

- Répartissez les morceaux des trois chocolats dans trois casseroles. Versez 1/3 de crème dans chaque casserole et faites chauffer à feu doux. Hors du feu, mélangez pour homogénéiser, puis laissez refroidir complètement.
- Tapissez un moule à cake de 1 litre de contenance de film alimentaire.
- Dans une jatte, battez la préparation au chocolat blanc au fouet électrique jusqu'à consistance légère et mousseuse. Versez dans le moule et lissez la surface avec le dos d'une cuillère. Placez au congélateur 15 minutes.
- Battez le chocolat au lait de la même façon, puis versez dans le moule sur la première couche. Placez de nouveau au congélateur. Battez le chocolat noir et versez la préparation obtenue dans le moule.
- Couvrez la terrine de film alimentaire et placez au congélateur une nuit entière.
- Sortez du congélateur 15 minutes avant de servir.
- Ôtez le film alimentaire, démoulez sur le plat de service et servez aussitôt. Passez le couteau sous l'eau chaude pour faciliter le découpage en tranches fines.

