



Gâteau mousse au chocolat avec croûte *SANS GLUTEN*

[RECETTES](#) - [DESSERTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 8-10

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

10 MIN

TEMPS DE REPOS : 2H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 $\frac{1}{4}$ tasse de dattes
- $\frac{1}{2}$ tasse d'amandes mondées
- 1 tasse de noix de Grenoble
- 2 $\frac{1}{2}$ de tasses de crème à fouetter
- 200 grammes de chocolat noir
- $\frac{1}{4}$ tasse de beurre sans sel
- 2 c. table de sucre à glacer
- Copeaux de chocolat

Préparation

1. Dans un robot culinaire, mélanger les dattes, les amandes et les noix de Grenoble jusqu'à ce qu'une pâte se forme.
2. Mettre la pâte dans un moule à charnières de 6 pouces. Bien presser.
3. Dans un petit chaudron, mettre $\frac{1}{2}$ tasse de crème, le chocolat noir, le beurre et le sucre à glacer.
4. Chauffer à feu doux en brassant constamment jusqu'à ce que le tout soit bien fondu.
5. Retirer du feu et laisser refroidir la ganache.
6. Fouetter le reste de la crème.
7. Ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de crème fouettée dans la ganache. Bien mélanger.

8. Mettre la moitié de la crème restante et plier délicatement. Refaire le même processus avec le reste. Ne pas trop brasser afin de garder l'air dans le mélange.
9. Verser sur le mélange de dattes.
10. Garnir de copeaux de chocolat.
11. Réfrigérer deux heures.