

# Chocolat liégeois

Préparation : 15 min

Repos : 5 heures

Quantité : 4 personnes

## Ingédients

### *Pour la glace :*

- 60 cl de crème (végétale!)
- 50 g de sucre
- 100 g de chocolat
- 25 g de cacao en poudre

### *Pour la sauce chocolat :*

- 80 g de chocolat
- 15 cl de crème (végétale!)

### *Pour la crème Chantilly :*

- 25 cl de crème à fouetter (végétale!)
- 60 g de sucre glace

## Préparation

### *Pour la glace :*

Faire chauffer la crème et le sucre.

Chauffer jusqu'à ébullition.

Mixer la crème chaude avec le chocolat et le cacao en poudre pendant 5 min.

Laisser prendre au congélateur pendant 30 min. (à répéter autant que possible)

Laisser prendre au congélateur pendant 4 heures.

### *Pour la sauce chocolat :*

Faire chauffer la crème.

Mixer le chocolat et la crème chaude.

### *Pour la crème chantilly :*

Battre la crème à fouetter.

Ajouter le sucre glace petit à petit.

*Pour le montage :*

Placer 3 boules de glace au chocolat dans une coupe.

Recouvrir de sauce chocolat.

Répartir la crème chantilly.

Catégorie : Entremets

Samedi 15 août 2020

[mimmydou.fr](http://mimmydou.fr)