

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