Chocolat liégeois

Préparation : 15 min
Repos : 5 heures
Quantité : 4 personnes

Ingrédients

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