

Chantilly chocolat

INGRÉDIENTS

15 cl de lait
40 gr de sucre
250 gr de chocolat de couverture a 70%
60 cl de crème fluide

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait et le verser sur le chocolat haché et remuer avec une spatule jusqu'à fonte complète .

Fouetter la chantilly jusqu'à ce que celle-ci soit mousseuse et tienne entre les fils du fouet.

Incorporer ensuite délicatement, a la spatule ou a la Maryse, la chantilly dans le mélange , chocolat fondu et lait à 35° environ.

Dresser la chantilly chocolat dans des verrines et les décorer de fruit rouges frais ou bien utiliser celle-ci pour fourrer une génoise.

