



Liégeois au chocolat

Ingredients

Crème chocolat

250g de lait
160g de crème liquide entière
60g de chocolat noir
70g de chocolat au lait
15g de maïzena

Chantilly

80g de mascarpone
20g de sucre glace
170g de crème liquide entière

Crème chocolat

- Pour 4 verrines -

Mlanger une petite quantité du lait avec la maïzena et mettre de côté

Faire chauffer ensemble le lait, la crème, les chocolats jusqu'à ce que les chocolats soient fondus

Ajouter le mélange lait/maïzena, continuer à faire chauffer en mélangeant jusqu'à ce que la préparation paississe

Verser dans les 4 verrines et mettre au frais

Chantilly

Fouetter ensemble le mascarpone, la crème liquide, le sucre glace jusqu'à obtention d'une chantilly

Mettre en poche

Pocher sur la crème au chocolat