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 quantit du lait avec la maïzena et mettre de ct

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

Ajouter le mlange lait/maïzena, continuer faire chauffer en mlangeant jusqu' ce que la prparation paississe

Verser dans les 4 verrines et mettre au frais

Chantilly

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

Mettre en poche

Pocher sur la crme au chocolat

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr