



Mousses

Verrines crémeuses de chantilly au chocolat



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

225

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la verrine crémeuse

20 cl **Crème liquide
(fleurette)**

1 c. à soupe **Cacao en
poudre**

2 c. à soupe **Sucre glace**

4 c. à soupe **Noisette(s)
entière(s)**

Étape 1

Préparation de la chantilly au chocolat

- 1 Mélanger le cacao avec le sucre glace.
- 2 Batta la crème liquide froide en chantilly bien ferme. Réserver l'équivalent d'une cuillère à café par verrine.
- 3 Il faut utiliser de la crème bien froide et la battre dans un bol bien froid aussi.
- 4 Une fois la crème montée en chantilly, ajouter le cacao et mélanger délicatement.

Étape 2

Dressage

- 1 Hacher les noisettes grossièrement.
- 2 Faire chauffer une poêle sur feu vif. Mettre les noisettes et les faire griller légèrement.
- 3 Répartir dans les verrines la chantilly au chocolat, cette opération peut être réalisée avec une poche à douille.
- 4 Décorer de noisettes, déposer sur chaque verrine une noix de chantilly nature réservée. Servir.