

Soupe au chocolat et grand marnier



20 min 15 min 5 min 0 485
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la soupe au chocolat

250 g **Chocolat noir**
 40 cl **Lait demi-écrémé**
 20 cl **Crème liquide (fleurette)**
 6 cl **Grand Marnier**

Ingrédient pour la crème fouettée

20 cl **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédient pour le dressage

1 **Chocolat noir**

Étape 1

Préparation du chocolat

- 1 Verser le lait et la crème dans une casserole, porter à ébullition.
- 2 A ébullition, verser le lait et la crème chaude dans un saladier contenant le chocolat. Remuer à l'aide d'un fouet.
- 3 Lorsque le chocolat est bien fondu, verser le Grand Marnier. Réserver à température ambiante.
- 4 Dans un saladier bien froid, verser la crème. La monter en chantilly avec un fouet électrique.

Étape 2

Dressage

- 1 A l'aide d'un pochon, verser le chocolat dans un verre puis le dresser sur une assiette de service.
- 2 A l'aide d'une cuillère à soupe, déposer une touche de crème montée sur le chocolat.
- 3 Avec un couteau d'office ou une râpe, couper quelques copeaux de chocolat et les parsemer sur la soupe.
- 4 Glisser deux pailles dans le verre et servir.