

Gâteaux et desserts au chocolat

Coco'ccino et sucettes glacées



48 min 10 min 8 min 30 min 631

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des sucettes

- 1 Dans un saladier, verser la noix de coco râpée et le lait concentré. Bien mélanger.
- 2 Former des boules de mélange, les déposer sur une assiette.
- 3 Rouler les boules dans de la noix de coco râpée et les remettre dans l'assiette.
- 4 Planter un pic à brochette court dans chaque sucette, réserver le tout au congélateur.

Étape 2

Préparation du chocolat chaud

- 1 Chauffer le lait et la crème dans une casserole.
- 2 Fendre la gousse de vanille, extraire les graines. Les ajouter à la casserole et mélanger.
- 3 Porter à ébullition tout en mélangeant au fouet. Quand le mélange commence à bouillir, baisser le feu.
- 4 Ajouter le chocolat en trois fois en mélangeant entre chaque.
- 5 Mélanger sans discontinuer pour faire fondre tout le chocolat. A ce moment, porter à nouveau à ébullition

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le chocolat chaud

220 g **Chocolat noir**
30 cl **Lait entier**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour la mousse de lait de coco

20 cl **Lait entier**
20 cl **Lait de coco**

Ingrédients pour les sucettes coco

60 g **Noix de coco rapée**
25 g **Lait concentré sucré, entier**

Ingrédients pour le dressage

1 **Cacao en poudre**
1 **Noix de coco rapée**

puis retirer du feu.

- 6 On utilise la vanille pour adoucir l'amertume de chocolat.
A défaut de vanille, utiliser un sachet de sucre vanillé.

Étape 3

Réalisation de la mousse de coco

- 1 Chauffer le lait et le lait de coco dans une casserole.
- 2 Quand le mélange est bien chaud, retirer du feu et passer au mixeur plongeant jusqu'à obtenir une belle mousse.

Étape 4

Dressage

- 1 Remplir les verres de chocolat chaud.
- 2 Déposer une couche de mousse de coco par dessus.
- 3 Saupoudrer de cacao en poudre et de noix de coco râpée.
- 4 Enfin, déposer une sucette glacée en travers du verre.