



Desserts

Semifreddo van chocolate

Pour 6 personnes.

Ingrédients

125 grammes de chocolat noir
6 décilitres de crème fraîche
75 grammes de noisettes (grillées)
2 œufs (séparés)
175 grammes de sucre en poudre

Méthode de préparation

Hachez très finement les noisettes. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Fouettez fermement la crème et incorporez-y les noisettes.

Battez les jaunes d'œufs avec 100 g de sucre impalpable jusqu'à obtenir un mélange clair et mousseux. Battez les blancs d'œufs dans un autre bol et ajoutez graduellement le sucre impalpable restant. Continuez à battre les blancs jusqu'à obtenir une neige très ferme.

Versez le chocolat dans le mélange à base de jaunes d'œufs. Incorporez la crème à l'aide d'une spatule, puis ajoutez les blancs d'œufs. Répartissez la préparation dans 6 petits moules, que vous laisserez durcir au congélateur pendant une douzaine d'heures.

Avant de servir, mettez les gâteaux au réfrigérateur pendant 15 minutes, puis démoulez-les délicatement. Garnissez de grains de café enrobés de chocolat et nappez de chocolat au lait fondu.

