



Desserts

Trio de chocolat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 millilitres de crème fraîche
1 sachet de sucre vanillé
75 grammes de chocolat blanc
75 grammes de chocolat au lait (+ extra om te garneren)
40 grammes de chocolat noir
framboises (fraîches)
menthe

Méthode de préparation

Battez fermement la crème avec le sucre vanillé. Partagez 200 ml de crème en deux portions et mettez au frais. Faites fondre le chocolat pur au bain-marie. Mélangez le chocolat aux 50 ml restants de crème fouettée. Répartissez le mélange dans les verres et faites solidifier 1 heure au frigo.

Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie. Mélangez le chocolat à une portion de crème fouettée qui se trouvait au frigo. Versez le mélange dans les verres et faites de nouveau solidifier une heure au frigo.

Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie. Mélangez le chocolat à la dernière portion de crème fouettée. Répartissez le mélange dans les verres et faites solidifier.

Juste avant de servir, râpez encore un peu de chocolat au lait sur les verres. Garnissez avec les framboises et la menthe.

Conseil: Vous pouvez aussi varier avec des myrtilles ou des mûres.

