

ELDORATV

CHOCOLAT CHAUD AUX ÉCLATS DE MARRON

Ingredients (Pour 1 personne)

- 50 ml de lait
- 50 ml de crème
- 50 g de copeaux de chocolat noir à 70%
- 1 boule de glace au marron
- Crème chantilly
- Brisures de marron
- 1 mouillette de pain d'épices

Preparation:

Verser le lait et la crème dans une casserole et porter à ébullition.

Mettre les copeaux de chocolat dans un pichet et recouvrir du mélange chaud. Mixer le tout afin de bien fondre le chocolat.

Mettre une boule de glace au marron dans un verre puis verser le chocolat chaud.

Décorer avec un nuage de crème chantilly, des brisures de marron et une mouillette de pain d'épices. Déguster sans attendre.

