

CHOCO AU SEPTIÈME CIEL

INGRÉDIENTS

60 g de chocolat au cognac

1½ dl de crème entière

1. Casser le **chocolat** en morceaux, faire fondre sur feu doux avec 1 c. s. de **crème**, laisser tiédir env. 10 minutes.

2. Fouetter la **crème** restante en chantilly, incorporer délicatement le chocolat fondu à la crème. Répartir la mousse dans 2 coupelles, réserver env. 30 min à couvert au frais.

LE P'TIT PLUS

Remplacer le chocolat au cognac par du chocolat au kirsch ou au rhum.

