

CHOCOLAT LIEGEOIS

Recette proposée par Lili Cube



Préparation : 17 min - **Repos :** 2 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** poche à douille

Ingrédients : 6 personnes

- 1 ½ brique de crème au mascarpone Elle et Vire - 60 g de sucre glace - 500 g de lait demi-écrémé - 80 g de sucre - 7 g de fécule de maïs - 2 gros oeufs - 50 g de crème fraîche liquide - 30 g de cacao maigre sans sucre - copeaux de chocolat noir

1. Mettre la cuve au froid ainsi que le fouet si vous le pouvez. Mettre la crème au mascarpone bien froide avec le sucre glace dans la cuve équipée du fouet. Lancer prog expert / 3mn / vit 7.
2. Réserver dans un saladier et mettre au frais.
3. Dans la cuve non lavée, mettre le lait, le sucre, la fécule et les oeufs et lancer expert / 13 mn / vit 4 / 90° sans le bouchon.
4. A la sonnerie, ajouter la crème liquide et mixer 10 sec / vit 12.
5. Ajouter le cacao et mixer 20 sec / vit 12.
6. Verser dans de jolis verres et laisser refroidir. Puis mettre au froid pendant 2 heures. Décorer à la poche à douille avec la crème fouettée et parsemer de copeaux de chocolat noir.

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix

Auteur : Lili Cube