



Suzanne Gourmande

CHOCOLAT VIENNOIS

Ingrédients pour 6 pots de yaourt :

220 g de chocolat dessert au lait
3 jaunes d'œufs
20 g de maïzena
500 g de lait demi écrémé
1 cs de cacao
15 cl de crème fraîche demi liquide

Pour la chantilly :

25 cl de crème entière
3 cs de sucre vanille maison

Préparation du chocolat viennois :

Déposez votre chocolat en morceaux dans le bol puis mixer **10 sec en turbo**.

Mettez votre fouet en place, ajoutez le lait, les jaunes d'œufs, la maïzena, le cacao puis programmez à **100° vitesse 2 pendant 9 min**.

Au bout de ce temps versez la crème fraîche et mixer **vitesse 2 pendant 15 sec**.

Servez dans des yaourts ou verrines puis laissez refroidir.

Préparation de la chantilly :

Versez la crème liquide et le sucre vanille dans un bol, puis fouettez énergiquement.

Déposez la préparation dans votre siphon, insérer la cartouche de gaz puis remuer deux à trois fois. Laissez refroidir au frigo pendant deux heures.

Lors du service déposer de la chantilly sur votre crème chocolatée.

Bon appétit !