



*Françoise Guenon*

## 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 !***