

Crèmes desserts choco-noisette façon Danette liégeois

Préparation

1. Mes poches à douille Matfer viennent de Guy Demarle : code FLAVIE10 à l'inscription pour 10€ offerts dès 69€ d'achat (affilié).
2. J'ai utilisé la purée de noisette Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
3. Ensuite, mettez la casserole sur feu moyen et faites cuire en remuant sans arrêt jusqu'à ce que la crème épaississe, comme une crème pâtissière.
4. En dehors du feu, ajoutez le chocolat, mélangez bien, puis versez dans vos pots individuels et faites refroidir totalement au réfrigérateur.
5. La chantilly noisette : de crème liquide entière de sucre glace 1 cuillère à soupe de purée de noisette Quand les crèmes ont refroidi, montez la crème en chantilly avec le sucre et la purée de noisette.
6. Pochez-la sur les crèmes avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com