**Crème choco coco**

  
   
  
**crème au chocolat:**  
30cl de crème liquide  
2 càs de sucre  
50 de chocolat noir (de bonne qualité)  
3g de gélatine  
  
**crème au lait de coco**  
250 ml de lait de coco  
100 ml de crème liquide  
60 de sucre (+ ou -) selon le goût  
3g de gélatine  
  
  
pour décorer: du chocolat noir râpé  
  
  
  
  
**Crème au chocolat:** faire ramollir les 3g de feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide (pendant 5 min)  
faire chauffer la crème liquide avec le sucre, et y faire fondre le chocolat

lorsque le chocolat est complètement fondu, incorporer la gélatine ramollie  
retirer du feu, verser la préparation dans des verres inclinés (pour cela j'ai utilisé le système D)   
mettre ces verres inclinés au frais pendant au moins 1 heure en faisant bien attention de ne pas les bouger (pour garder leur forme) jusqu'a ce que la crème soit complètement refroidie et figée  
  
préparer à ce moment là **la crème au lait de coco**  
faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 min  
pendant ce temps là, faire chauffer la crème avec le lait de coco et le sucre  
incorporer la gélatine ramollie et retirer du feu  
verser la préparation dans les verres et remettre au frais pendant 2h environ  
avant de servir, décorer les verres avec du chocolat râpé ou avec de la noix de coco râpé...