



CHOCOLAT LIEGEOIS AUX MACARONS A LA PISTACHE



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: 10 mn

Pour 6 verrines:

1/2l de lait

20g de maïzena

150 g de chocolat au lait (cassé en morceaux ou en pistoles)

Chantilly:

10 cl de crème fleurette

Quelques brisures de macarons (environ 1càs par personne)

Pour la crème:

Délayer la maïzena dans 2 càs de lait froid. Réserver.

Porter le reste du lait à ébullition. Couper le feu et ajouter le chocolat en pistoles ou en morceaux. Laisser reposer quelques minutes avant de battre au fouet pour faire fondre le chocolat. Lorsqu'il est totalement dissous, ajouter la maïzena délayée, remettre la casserole sur le feu et remuer sans arrêt pour que le mélange épaississe (environ 1 mn).

Laisser refroidir un peu avant de verser dans vos petits pots ou verrines. Laisser refroidir puis réserver au frigo.

Pour la chantilly:

Ecraser ou briser les macarons Au robot si possible, monter la crème fleurette très froide en chantilly assez ferme. Lorsqu'elle est bien ferme, incorporer délicatement quelques brisures de macarons en en réservant quelques unes pour décorer le dessus de la verrine.

Poser 2 ou 3 cuillerées de cette chantilly et réserver au froid jusqu'à la dégustation.

Si vous n'avez pas fait de macarons, utilisez d'autres biscuits comme les biscuits de Reims ou tout autre petit gâteau restant un peu croquant.