

Chantilly au chocolat et au siphon



Il faut :

100 g de chocolat pâtissier

20 cl de crème liquide entière

10 cl de lait

1 cartouche de gaz

- Faire fondre le chocolat, au micro onde ou au bain marie, jusqu'à ce qu'il devienne lisse.
- Mettre le lait et la crème dans une casserole et faire chauffer jusqu'à frémissement.
- Incorporer le lait et la crème au chocolat fondu, en mélangeant bien et verser le tout dans un saladier, en filtrant avec un chinois, pour éviter que des grumeaux ne bouchent le siphon.
- Mettre au frais pendant au moins 2 heures.
- Verser la crème au chocolat dans le siphon, après l'avoir fouetter brièvement et visser le couvercle. Insérer une cartouche dans l'embout prévu et la percuter.
- Secouer le siphon une bonne vingtaine de fois et le place au frais, à l'horizontal, en attendant de s'en servir.

SIPHON
SIPHON