

# les recettes d'Alice

## Crème chocolat et granité capuccino



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



5 minutes



facile

### Ingrédients

10 cl de lait  
20 cl de café expresso  
20 cl de crème liquide  
60 gr de sucre  
2 jaunes d'oeuf

1 citron  
30 gr de sucre  
100 gr de chocolat  
50 gr de riz soufflé caramélisé  
(céréales pour petit déjeuner)

### Matériel nécessaire

4 verrines

### Préparation et réalisation

- 1- Mélanger le sucre dans le café chaud et ajouter le zeste du citron. Mettre le tout dans un ramequin et le placer 6 heures au congélateur.
- 2- Dans une casserole faire chauffer le lait et 10 cl de crème. Blanchir les jaunes avec 30 gr de sucre et verser les liquides chauds dessus et cuire à 82°C en remuant. Ajouter ensuite le chocolat coupé en morceau.
- 3- Remplir les verrines à moitié et les mettre au froid.
- 4- Monter la crème en chantilly.
- 5- Dresser les desserts en grattant le granité et en le disposant dans les verrines sur la crème chocolat, surmonter de crème montée puis de riz soufflé.

### Conseils et astuces

Il faut préparer ce dessert 6 heures à l'avance, après il n'y a plus qu'à assembler.

Alice Délice

