

## Cuillères gourmandes cacaotées



36 cuillères



chocolat



4 saisons



moyen



30 minutes



10 minutes



Facile

### INGREDIENTS

150g de chocolat à 64 % cacao  
25 cl de crème liquide entière  
75g de sucre

40 g de cacao en poudre  
100 g d'eau  
2 cartouches de gaz

### MATERIEL NECESSAIRE

1 siphon / 36 cuillères en porcelaine

### PREPARATION ET REALISATION

Préparez d'abord une sauce au chocolat : Faites bouillir l'eau avec le sucre et le cacao, laissez cuire 1 minute tout en remuant. . Concassez le chocolat en petits morceaux. Portez 125 g (donc la moitié) de la crème liquide à ébullition et versez-la sur le chocolat concassé. Bien mélanger. Mélangez cette ganache avec la sauce au chocolat. Mettez au frais pendant 15 minutes. \* Ajoutez le reste de la crème liquide, mélangez et versez la préparation dans votre siphon. Utilisez 2 cartouches et agitez vigoureusement après avoir vissé chaque cartouche. Servez dans des cuillères ou verrines.

### CONSEILS ET ASTUCES

Utiliser 2 chocolats avec un % de cacao différent + 1 au lait  
Pour réaliser un assortiment de cuillères cacaotées lors de votre cocktail d'înatore.

## Cuillères gourmandes cacaotées



Pour 12



Pâtisserie



4 saisons



Économique



10 minutes



10 minutes



Facile

### INGREDIENTS

150g de chocolat à 64 % cacao  
25 cl de crème liquide entière  
75g de sucre

40 g de cacao en poudre  
100 g d'eau  
2 cartouches de gaz

### MATERIEL NECESSAIRE

1 siphon / 36 cuillères en porcelaine

### PREPARATION ET REALISATION

Préparez d'abord une sauce au chocolat : Faites bouillir l'eau avec le sucre et le cacao, laissez cuire 1 minute tout en remuant. . Concassez le chocolat en petits morceaux. Portez 125 g (donc la moitié) de la crème liquide à ébullition et versez-la sur le chocolat concassé. Bien mélanger. Mélangez cette ganache avec la sauce au chocolat. Mettez au frais pendant 15 minutes. \* Ajoutez le reste de la crème liquide, mélangez et versez la préparation dans votre siphon. Utilisez 2 cartouches et agitez vigoureusement après avoir vissé chaque cartouche. Servez dans des verrines.

### CONSEILS ET ASTUCES

Utiliser 2 chocolats avec un % de cacao différent + 1 au lait  
Pour réaliser un assortiment de cuillères cacaotées lors de votre cocktail d'înatore.

