

les recettes d'Alice

Soupe au chocolat noir, mouillette d'ananas



4



France



hiver



**



*



15 min



10 min

INGREDIENTS

200g de pépites de chocolat 60%
40 cl de lait entier
20 cl de crème fraîche entière
1/2cc cannelle

1 anis étoile
1 bâton de vanille

MATERIEL NECESSAIRE

Mini cocotte

PREPARATION ET REALISATION

Fendre la gousse en deux.

Mettez le lait, 20 cl de crème liquide et les épices à bouillir. Versez le mélange bouillant sur les pépites de chocolat en remuant pour les faire fondre. Réservez au bain marie.

Coupez votre moitié d'ananas en bâtonnets.

Faites revenir vos mouillettes à la plancha avec la noix de beurre (ou une poêle si vous n'avez pas de plancha) afin qu'elles soient légèrement dorées. Réservez.

Au moment du service.

Versez la soupe au chocolat dans 4 minis cocottes. Servir avec les mouillettes d'ananas.

CONSEILS ET ASTUCES

Utiliser des pépites de chocolat avec un pourcentage de cacao supérieur à 60 pour la préparation de vos desserts chocolatés

Alice Délice

