***Crêpes façon forêt noire***

***Pour 2 personnes***

2 crêpes au chocolat

1 pot de coulis de cerise

100ml de crème liquide bien froide

Fouettez la crème froide jusqu'à l'obtention d'une chantilly bien ferme.

Réchauffez légèrement les crêpes puis déposez-les dans 2 assiettes. Versez une cuillère à soupe de coulis de cerise sur la moitié de chaque crêpe puis repliez-les en deux et encore en deux.

Déposez une grosse cuillère à soupe de chantilly sur chaque crêpe, saupoudrez de poudre de cacao et versez une cuillère à café de coulis sur la chantilly.

Servez immédiatement.