

# CHOCOLAT LIEGEOIS (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

Ingrédients :

- pour la crème au chocolat :
- 500 g de lait demi-écrémé
- 80 g de sucre en poudre
- 25 g de maïzena
- 3 œufs
- 20 g de cacao amer
- 50 g de crème fraîche épaisse
- pour la chantilly :
- recette [ICI](#)

Préparation :

- mettre dans le bol, 500 g de lait écrémé, 80 g de sucre en poudre, 25 g de maïzena, 3 jaunes d'œufs et 25 g de cacao amer
- puis programmer 8 minutes à 90°C vitesse 3
- ajouter 50 g de crème fraîche épaisse
- mixer 30 secondes à vitesse 4
- verser la préparation dans des verrines
- réserver au réfrigérateur pendant une heure
- puis réaliser la crème chantilly : recette [ICI](#)
- recouvrir de crème chantilly le chocolat à l'aide d'une poche à douille ou d'un piston à pression
- décorer de quelques pincées de cacao

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>