



- Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la poudre de cacao.
- Hachez le chocolat (s'il est déjà présenté en petites pastilles, ce n'est pas nécessaire) et faites-le fondre doucement au bain-marie ou au four à micro-ondes (puissance 500 W en remuant de temps en temps).
- Versez un tiers du liquide bouillant sur le chocolat fondu en fouettant de manière à obtenir une texture lisse, élastique et brillante, puis versez le reste du liquide en continuant à mélanger.
- Mettez à nouveau à chauffer en fouettant vigoureusement de façon à obtenir une belle mousse légère et onctueuse. Servez aussitôt.

💡 Utilisez du chocolat et du cacao de qualité ! J'utilise pour ma part les marques Valrhona ou Barry.

Si vous souhaitez rajouter de la chantilly, quelques conseils pour la réussir à tous les coups :

- Choisissez une crème **entière liquide** de bonne qualité. N'utilisez jamais de crème allégée, elle ne monterait pas.
- N'en faites pas trop d'un coup, 15 cl sera largement suffisant pour cette recette.
- Placez votre fouet et votre récipient dans le réfrigérateur au moins 1h00 à l'avance (30 mn au congélateur si vous avez oublié ou placez votre récipient dans un autre rempli de glaçons). Plus votre crème est froide, plus elle montera facilement.
- Fouettez la crème à **petite vitesse** pour éviter qu'elle n'emprisonne une trop grande quantité d'air. Vous pouvez accélérer vers la fin et ajoutez 5 g de sucre glace pour la rendre aérienne. Si vous devez incorporer plus de sucre, mettez-le vers la fin.
- Pour être sûr que votre crème chantilly est assez fouettée, il faut qu'il y ait des pics sur le bord du saladier.
- Si vous voulez qu'elle tienne mieux, mettez du mascarpone : 50% de crème liquide, 50% de mascarpone. Pour qu'elle tienne vraiment très bien, vous pouvez aller jusqu'à 70% de mascarpone et 30 % de crème liquide.

Ingrédients pour 6 pers. :

85 cl de **lait entier** ou demi-écrémé
185 g de **chocolat noir à 70 %**
1 c. à soupe de **poudre de cacao amer**

Variantes :

Vous pouvez rajouter une cuillère à soupe de chantilly par tasse, ce sera encore meilleur (cf. les conseils dans le paragraphe "Astuce" ci-dessous pour réaliser une chantilly).

Vous pouvez également rajouter une pincée de vanille et/ou de cannelle en poudre par tasse.

