

Chocolat liégeois, chantilly coco

2 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 400 ml de lait
- 70g de chocolat noir
- 1 boite de lait de coco
- 30g de sucre glace

La **recette**

Etape 1

Préparer la chantilly. Dans un saladier, ajouter la crème de lait de coco et battre jusqu'à obtention d'une chantilly. Ajouter le sucre glace et continuer de battre encore 1 minute. Réserver la chantilly au frais.

Etape 2

Râper le chocolat, en réserver pour la décoration finale. Dans une casserole, faire chauffer le lait puis ajouter les copeaux de chocolat. Remuer à l'aide d'un fouet jusqu'à ébullition.

Etape 3

Verser le chocolat au lait dans les tasses, ajouter la chantilly et saupoudrer de copeaux de chocolat.