

Verrine tout chocolat ; chantilly au cacao et érable, fraise et riz soufflé |

Recette pour 12 tapas

Description

Une délicieuse verrine garnie de mousse crémeuse au cacao, fraise trempée au chocolat noir et riz soufflé.

Ingrédients

Mousse au chocolat

- 700 Gr Crème 35% à fouetter
- 100 Gr Sucre
- 50 Ml Sirop d'érable
- 40 Gr Cacao en poudre

Fraises au chocolat

- 12 Unité(s) Fraise(s)
- 200 Gr Chocolat noir
- 12 Unité(s) Pics à brochette

Garniture

- 50 Gr Riz soufflé (rice crispies)
- 100 Gr Chocolat au lait

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mousse au chocolat et érable

Commencez par tamiser le cacao au fond d'un grand bol à mélanger.

Ajoutez le sirop d'érable ainsi que le sucre et mélangez un peu avant d'ajoutez la crème.

Fouettez énergiquement jusqu'à obtenir la texture désirée.

Divisez la mousse dans 12 verrines.

Fraises

Faites fondre le chocolat sur un bain marie.

Trempez les fraise dans le chocolat à l'aide des pics à brochette et déposez-en une dans chaque verrines.

Riz soufflé

Faites fondre le chocolat sur un bain marie, puis mélangez-y les céréales.

Séparez le tout sur le dessus des verrines.

Bon appétit!