Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Dame blanche, chantilly au siphon

Ingrédients

1l de glace vanille, 150 g de chocolat noir 61% (en pépites), 1l de crème fraîche, 100g de sucre, 10cl d'eau, ,

Préparation

Pour la chantilly, mélanger 90 cl de crème avec le sucre, verser dans le siphon. Visser trois cartouches de gaz, en secouant bien à chaque fois. Réserver quelques minutes au frais, en position horizontale.
Faire fondre le chocolat au bain-marie et ajouter l'eau et 10 cl de crème. La sauce au chocolat est alors prête à l'emploi. La présence d'eau va faire en sorte qu'elle ne durcisse pas directement sur la glace et reste liquide.
Servir la glace et napper de sauce chocolat. Garnir de chantilly.

Notes :