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

# Espuma au chocolat

## Ingrédients

250 g de chocolat noir 61% (en pépites), 75 cl de crème fraîche,

## Préparation

Faire fondre les pépites de chocolat au bain-marie. Ajouter 25cl de crème et bien mélanger.
En dehors du feu, ajouter 50 cl de crème fraîche et laisser refroidir.
Verser dans un siphon (le remplir aux ¾), refermer et insérer successivement 2 ou 3 cartouches de gaz, en secouant énergiquement à chaque fois.
Laisser reposer 15 minutes au frais, en position horizontale, puis secouer à nouveau avant de servir.

## Notes :