



20 MIN



10 MIN



4 PERSONNES

Les danettes liégeoises maison

Instructions

Ingrédients :

Pour la crème chocolat :

- 300 ml de lait entier
- 30 g de Maïzena
- 20 g de cacao en poudre non sucré
- 1 jaune d'œuf
- 25 g de sucre glace

Pour la chantilly maison

- 200 g de crème liquide entière 30 % MG
- 20 g de sucre glace

Pour la décoration

- cacao en poudre
- copeaux de chocolat

- Verse le lait et la Maïzena dans une casserole puis fouette énergiquement.
- Ajoute le cacao, le jaune d'œuf et 25 g de sucre glace.
- Fouette à nouveau jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Fais chauffer sur feu moyen sans jamais arrêter de fouetter jusqu'à ce que la crème épaississe.
- Répartis immédiatement la crème chocolatée dans les verrines.
- Place au réfrigérateur pendant environ 1 heure jusqu'à refroidissement complet.
- Place le bol du robot (ou un saladier) ainsi que les fouets au congélateur pendant 15 minutes.
- Verse la crème liquide entière bien froide dans le bol avec le reste du sucre glace.
- Fouette jusqu'à obtenir une chantilly ferme et aérienne.
- Transfère la chantilly dans une poche à douille.
- Poche généreusement la chantilly sur les crèmes chocolatées refroidies.
- Saupoudre de cacao en poudre ou ajoute quelques copeaux de chocolat pour encore plus de gourmandise.



Conservation :

Les danettes liégeoises sont à conserver au réfrigérateur et à consommer idéalement dans les 24 heures.