

MOUSSE AU CHOCOLAT

Ingrédients

- 1 BOUTEILLE DE LIEFMANS 0.0
- 600 G DE CHOCOLAT NOIR
- 1 L DE CRÈME FOUETTÉE
- QUELQUES FRAMBOISES POUR LA GARNITURE



RECETTE

1. Chauffez la Liefmans dans une petite casserole et faites-y fondre le beurre.
2. Mettez la crème fouettée dans un bol et battez-la pour obtenir une texture de yaourt.
3. Mélangez la crème fouettée avec le chocolat, puis répartissez dans des verres Liefmans. Laissez durcir au moins 2 heures.
4. Agrémentez de quelques framboises fraîches et... profitez !

Liefmans
ON THE ROCKS

0.0