



# CRÈME AU CHOCOLAT ET À LA MENTHE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients



10



simplemer

## Tipps

Remplacez la moitié du chocolat fondu avec après Eight®.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème,

**60 ml** Lait

**3 cs** Sucre

**1 cc** Rhum

**100 g** Chocolat noir (40-60% de cacao)

**1 petit bouquet** Menthe, haché

**250 ml** Crème fouettée 36 % grasse, fouetté

## PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le lait, le sucre et le rhum, ainsi que le chocolat fondu et la menthe. Incorporer la crème fouettée.
2. Dresser dans des verrines, décorer à sa guise et bien réfrigérer (au moins 4 heures).