



Bicerin chocolat viennois au café

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 15 min

INGRÉDIENTS

- 25 cl de crème fleurette
- 130 g de chocolat noir
- 10 cl de café expresso
- 4 cl de crème
- 4 cl de lait entier
- Chocolat râpé
- Paillettes
- Grain de café en chocolat

Chantilly

Fouettez votre crème très fraîche.

Chocolat chaud

Faire fondre le chocolat chaud au bain-marie ou au micro-ondes, ajoutez le mélange crème et lait chauffé.



Bien mélanger, vous devez bien lisser la préparation.

Faire couler un café et bien mélanger.

Versez le chocolat chaud au café dans 4 verres.

Pochez votre crème fouettée.

Décorez selon vos goûts, chocolat râpé, paillettes,....