

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Petites crèmes glacées au chocolat noir

Pour les fans de chocolat...!!! Une ch'tite recette simplissime !...



Pour 6 caissettes de 7 cm de diamètre

200 g de crème fleurette
200 g de crème allégée liquide
250 g de chocolat noir dessert

Dans le four micro-ondes, faites bouillir les crèmes.

Ajouter le chocolat en carrés et bien mélanger au fouet.

Verser dans des petites caissettes en papier ou tout autre contenant.

Laisser à température ambiante, puis au frigo environ 3 h et mettre au congélateur 30 min avant de déguster.

Au moment de servir, décorer de copeaux de chocolat noirs ou blancs, de petites perles de couleur, de petites fleurs en sucre ou tout autre décor à votre convenance.