

pour 4 personnes:

- 400ml de lait de coco
- 75g de chocolat noir
- 75g de pralinoise
- 2cs de chocolat en poudre van hooten
- 2g d'agar agar
- 10g de sucre [splenda](#)
- 3cs de pépites de chocolat
- 3 blancs d'oeufs

Faire chauffer le lait de coco avec l'agar agar et porter à ébullition. Laisser bouillir 30sec seulement...

Ajouter les chocolats fondus avec le chocolat en poudre et le sucre

Bien mélanger afin d'obtenir une pate lisse

Faire monter les blancs en neige et y mettre les pépites de chocolat

Ajouter doucement les chocolats fondus aux blancs en neige et mélanger délicatement

Disposer dans des petites coupelles

Laisser refroidir puis mettre minimum 2h au frigo

