

Chocolat pétillant

Ingrédients pour 4 personnes

200g de chocolat (noir, au lait ou blanc)

100g de sucre pétillant

Mode opératoire

- Faire fondre le chocolat au bain-marie à feu doux, en remuant régulièrement. Lorsque le chocolat est quasiment fondu, retirer le récipient de l'eau frémissante et laisser refroidir 5 minutes.
- Ajouter le sucre pétillant et mélanger rapidement de manière à enrober le sucre pétillant de chocolat fondu.
- Couler la préparation sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson
- Laisser durcir dans un endroit frais au moins 2 heures.



Le chocolat pétillant en vidéo :

<http://www.youtube.com/cuisineinnovation>