

## Chocolat viennois au sucre pétillant

### Ingrédients pour 4 personnes

150g crème liquide 30 % de matière grasse

80 cl de lait

4 cafés

### Mode opératoire

- Remplir un siphon (0,25 cl) de crème et injecter 1 cartouche de gaz.
- Placer le siphon au réfrigérateur durant 2 heures.
- Préparer un café et ajouter le lait chaud.
- Recouvrir le café au lait de crème chantilly et saupoudrer de sucre pétillant.

