

# CHOCOLAT LIÉGEOIS DÉGOUULINANT

POUR 2 CHOCOLATS  
VIENNOIS

## COMPOSITION

### GANACHE

125 g de chocolat de  
couverture noir Illanka 63 %  
(Valrhona®)

30 g de chocolat au lait

600 g de lait entier

1 cuil. à café de cacao amer  
en poudre

100 g de crème liquide à 35 %

### MONTAGE ET FINITION

400 g de lait entier

Streusel cacao  
(recette p. 84)

Croustillant praliné  
(recette p. 84)

Chantilly à la vanille  
de Madagascar (recette p. 34)

### GANACHE

Faire fondre les chocolats au bain-marie  
ou au four à micro-ondes.

Faire chauffer le lait. Le verser sur les chocolats  
fondus en remuant.

Ajouter la poudre de cacao amer. Mélanger.

Monter la crème liquide bien froide et l'incorporer  
dans la pâte chocolatée. Mixer.

Filmer et réserver 2 heures au réfrigérateur.

### MONTAGE ET FINITION

Mettre environ 140 g de ganache dans le lait.

Faire tiédir le lait. Mélanger.

Verser dans des tasses.

À l'aide d'une poche munie d'une douille  
cannelée, ajouter une dose généreuse de chantilly  
à la vanille de Madagascar.

Parsemer de streusel cacao et de croustillant  
praliné.

*Christophe Adam :*

*« Plus ça dégouline, meilleur c'est.*

*Rien à ajouter. » (sic)*