Petits pots chocolat et Baileys pour la St-Patrick

DESSERTS – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 5

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS : 1 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 200 gr. de chocolat noir
- 200 ml de crème 35%
- 4 c. à soupe de mascarpone
- 5 c. à soupe de Baileys

Préparation

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
2. Fouetter la crème et le mascarpone jusqu’à des pics solides.
3. Ajouter le Baileys et bien fouetter.
4. Verser la crème dans des petits pots ou de jolis verres et faire couler chocolat fondu en tournant avec une cuillère afin de laisser des traces dans la crème.
5. Décorer avec des copeaux de chocolat.
6. Laisser refroidir une heure au frigo.