

IGLOO COCO CHOCO

Cours du 2 octobre 2019 – Intervenante Sonia Mayet

Ingrédients pour 6 igloos

125 ml de crème épaisse entière très froide
125 ml de crème de coco froide
100 g de lait concentré sucré
30 g de noix de coco râpée
Chocolat très froid noir ou au lait

Préparation

1. Fouetter en chantilly crémeuse la crème liquide et la crème de coco
2. Ajouter le lait concentré, la noix de coco et mélanger délicatement ; la crème retombe légèrement c'est normal
3. Verser la préparation dans le moule posé sur une surface plane
4. Mettre au congélateur environ 5 h
5. Démouler et attendre 5 mn avant de servir décoré de copeaux de chocolat

