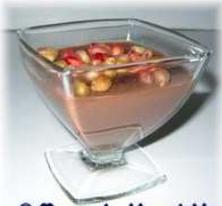




<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Crème chocolat - grenade .



© Manou / cuisine-plaisirs

### *Ingrédients :*

- 1 g d'agar - agar
- 15 g de chocolat en poudre
- 2 c.à.s d'eau de rose
- 2 c.à.s de chocolat en poudre VanHouten
- 30 cl de crème liquide
- 30 g de sucre
- Graines d'une grenade

- Faire fondre à feu doux la crème fraîche liquide la poudre de chocolat et le sucre
- Dès que le chocolat est bien amalgamé verser l'agar - agar et remuer
- Porter à ébullition pendant 5 minutes tout en continuant de mélanger
- Ajouter l'eau de rose et les graines de grenade, bien mélanger
- Verser ensuite la préparation dans 2 ramequins
- Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant 5 heures
- Au moment de servir rajouter le reste des graines de grenade



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs