

# Parfait au chocolat

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 75g de chocolat pâtissier
- 4 jaunes d'œufs
- 150g de sucre
- 20cl de lait
- 30cl de crème fraîche liquide

## Préparation

1. Faites chauffer le lait et la moitié de la crème, portez à ébullition.
2. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Versez le mélange lait-crème et ajoutez le chocolat. Faites fondre à feu doux, puis laissez refroidir.
4. Battez le restant de crème au batteur pour obtenir une chantilly, incorporez-la à la préparation. Versez dans des moules individuels, placez-les au congélateur au moins 4 heures.
5. Pour servir décorez de chantilly, copeaux de chocolat, feuilles de menthe ou coulis d'orange.



*Nous ferons 1 recette par personne*