

# Verrine tout chocolat ; chantilly au cacao et érable, fraise et riz soufflé |

Recette pour 12 tapas

## Description

Une délicieuse verrine garnie de mousse crémeuse au cacao, fraise trempée au chocolat noir et riz soufflé.

## Ingrédients

### Mousse au chocolat

- 700 Gr Crème 35% à fouetter
- 100 Gr Sucre
- 50 Ml Sirop d'érable
- 40 Gr Cacao en poudre

### Fraises au chocolat

- 12 Unité(s) Fraise(s)
- 200 Gr Chocolat noir
- 12 Unité(s) Pics à brochette

### Garniture

- 50 Gr Riz soufflé (rice crispies)
- 100 Gr Chocolat au lait

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

### Mousse au chocolat et érable

Commencez par tamiser le cacao au fond d'un grand bol à mélanger.

Ajoutez le sirop d'érable ainsi que le sucre et mélangez un peu avant d'ajoutez la crème.

Fouettez énergiquement jusqu'à obtenir la texture désirée.

Divisez la mousse dans 12 verrines.

### Fraises

Faites fondre le chocolat sur un bain marie.

Trempez les fraise dans le chocolat à l'aide des pics à brochette et déposez-en une dans chaque verrines.

### Riz soufflé

Faites fondre le chocolat sur un bain marie, puis mélangez-y les céréales.

Séparez le tout sur le dessus des verrines.

**Bon appétit!**