



Chocolat chaud chantilly



15 minutes



Quelques
minutes



4 personnes

Ingrédients



- 60cl de lait Candia "Aide les Jeunes Agriculteurs"
- 20cl de crème fleurette Yoplait
- 4 cuillères à soupe de cacao
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 10cl de crème fleurette Yoplait
- Sucre glace
- Copeaux de chocolat

Préparation

Faire bouillir le mélange **lait Candia "Aide les Jeunes Agriculteurs"** et **crème fleurette Yoplait**, après petite ébullition ajouter le cacao ainsi que le sucre.

Pendant ce temps, monter la **crème fleurette Yoplait** bien froide en chantilly.

Serrer avec le sucre glace.

Verser le cacao dans les verres, ajouter la crème montée, décorer de copeaux de chocolat et déguster aussitôt.



Bon appétit !

Madeleine coque en chocolat



20 minutes



15 minutes



4 portions

Ingrédients

- 50 g de miel
- 150 g de sucre glace
- 185 g de **beurre Nature de Breton**
- 100 g d'amandes en poudre
- 100 g de farine
- 125 g de blanc d'œuf
- 170 g de **chocolat noir pâtissier**



Préparation

Préchauffer le four à 170°C.

Dans une casserole, faire chauffer sur feu doux le **beurre Nature de Breton** et le miel jusqu'à ce que le mélange prenne une belle couleur noisette.

Dans un saladier, passer au tamis le sucre, la farine et la poudre d'amandes.

Incorporer les blancs d'œufs dans le sucre, la farine et la poudre d'amandes.

Ajouter la préparation de miel fondu, mélanger et réserver au frais pendant 1 heure environ.

Sortir la préparation du réfrigérateur et remplir les moules à madeleine en silicone.

Faire cuire les madeleines pendant 15 minutes.

Laisser refroidir à température ambiante.

Pendant ce temps, faire fondre le chocolat noir au bain-marie, garnir le fond des cavités du moule de chocolat, ajouter les madeleines par-dessus, presser légèrement et laisser durcir au réfrigérateur.



Bonne dégustation !