

PLANET COOKING

FONDANT AU CHOCOLAT

Ingrédients

- 300 gr de chocolat
- 300 gr de crème liquide
- 150 gr de crème chantilly
- marrons glacés

Faire bouillir la crème liquide et la verser sur le chocolat pour le faire fondre. Bien mélanger. Faire refroidir à température ambiante. Mélanger avec la chantilly. Mouler dans des verrines et ajouter les marrons glacés.

LE PETIT BONUS DE PLANET COOKING : GÂTEAU DE NOËL À LA NOISETTE

Ingrédients

- 100 gr de farine
- 100 gr de beurre
- 100 gr de noisettes hachées
- 100 gr de sucre

Pour le biscuit, mélanger les éléments de manière à obtenir une semoule grossière. Etaler sur une plaque et mettre à cuire 15 minutes à 180°C.