

4

pers.  
cuisson  
30 min

### Pour la crème au chocolat

- 120 g de chocolat noir
- 15 cl de crème fraîche
- 15 cl de lait entier
- 3 jaunes d'œufs
- 30 g de sucre

### Pour la mousseline de Génépi

- 6 cl de Génépi
- 5 cl d'eau
- 60 g de sucre
- 200 g de crème liquide
- 3 jaunes d'œufs
- 30 g de sucre glace

## Mousseline de Génépi et crème au chocolat

### Pour la crème au chocolat

- Faites chauffer le lait et la crème jusqu'à ébullition.
- Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis ajoutez-les au lait. Faites chauffer à feu doux en remuant continuellement jusqu'à ce que la crème épaississe.
- Râpez le chocolat et ajoutez-le à la préparation. Mélangez pour obtenir une consistance onctueuse. Laissez reposer au frais dans des verrines.

### Pour la mousseline de Génépi

- Faites bouillir l'eau et le sucre pour obtenir un sirop. Fouettez les jaunes d'œufs en sabayon tout en ajoutant délicatement le sirop, puis laissez refroidir.
- Battez la crème en chantilly, sucrez avec le sucre glace, puis parfumez avec le Génépi. Incorporez cette crème au sabayon et mélangez à l'aide d'une spatule.
- Versez la mousseline sur la crème au chocolat et laissez reposer 2h au frais.
- Parsemez de copeaux de chocolat au moment de servir.



Accompagnez d'un Génépi de Savoie.