

Crème chocolat noir au coco et à la patate douce

Ingrédients :

- 120g de chocolat noir 70%
- 600g de lait de coco
- 600g de patates douces

Préparation :

- Epluchez les patates douces, les lavez et les coupez en petits morceaux
- Cuire dans une casserole avec le lait de coco (pendant 15 minutes), puis ajoutez le chocolat afin de le faire fondre
- Mettre dans un récipient haut, et mixer
- Débarrassez, filmez au contact et laissez reposer pendant 2 heures minimum
- Pochez et mettre en ramequin

BONNE DEGUSTATION !!

JULES