

À TABLE

Chantilly de Toblerone



FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 20 min - Réfrigération : 3 heures

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 100 g de Toblerone
- 25 g de crème liquide

PREPARATION

- Cassez en petits morceaux le Toblerone puis ajoutez la moitié de la crème liquide.
- Placez dans un bain-marie chaud et faites fondre doucement.
- Lorsque le Toblerone est bien fondu, hors du feu, ajoutez le reste de la crème fraîche.
- Mélangez à l'aide d'un fouet, passez au chinois pour ôter les éclats de nougat et d'amandes du Toblerone et versez dans le siphon.

