

Café gourmand full choco



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
153987	Mini macarons Les classiques 13 g env. x 72 - 924 g Symphonie Pasquier	10 Pièce
217499	Appareil pour crème au chocolat Valrhona UHT 1 L Elle et Vire	0.2 Litre
232037	Brownie aux noix de pécan 58 g env. Bon-et-Engagé	5 Pièce
198377	Mousse au chocolat 5 L Yoplait	0.2 Litre
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	50 Gramme
	Biscuit allumette	10 Pièce
	Copeaux de noix de coco	50 Gramme

Etapes de préparation

- 1 Décongeler en chambre froide positive les macarons et le brownie
- 2 Remettre en température l'appareil pour crème au chocolat Valrhona puis le loger dans de petites verrines. Réserver en chambre froide
- 3 Procéder au montage : saupoudrer l'assiette de copeaux de noix de coco, déposer un demi-brownie surmonté de mousse au chocolat, le macaron puis la verrine au chocolat. Pour le décor : une framboise et un biscuit allumette. Servir avec un café serré