

## Roulé façon Forêt Noire



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
40287	Feuille de génoise nature 380 x 580 mm 450 g	1 Pièce
	Cerises noires	200 Gramme
198377	Mousse au chocolat 5 L Yoplait	500 Gramme
	Chocolat en poudre	PM
	Copeaux de chocolat	PM

### Etapes de préparation

- 2 Préparation du roulé : sortir la feuille de génoise à l'état surgelé, la laisser se détendre pendant 10 minutes
- 3 Coucher la mousse au chocolat sur la feuille de génoise. Déposer uniformément les cerises encore à l'état surgelé puis rouler le tout en serrant. Laisser serrer l'ensemble en chambre froide pendant 2 heures
- 4 Avant de couper le roulé, saupoudrer de chocolat. Finir avec des copeaux de chocolat sur le dessus