

Crêpe mousse au chocolat et fruits rouges



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
31582	Crêpe sucrée 50 g	10 Pièce
14378	Cocktail de fruits rouges 1 kg PassionFroid	350 Gramme
198377	Mousse au chocolat 5 L Yoplait	450 Gramme
	Pluche de menthe	PM

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation les crêpes et le cocktail de fruits rouges en chambre froide à 0+3°C pendant 24h
- 2 Garnir la crêpe de mousse au chocolat
- 3 Finir avec quelques fruits rouges et une pluche de menthe