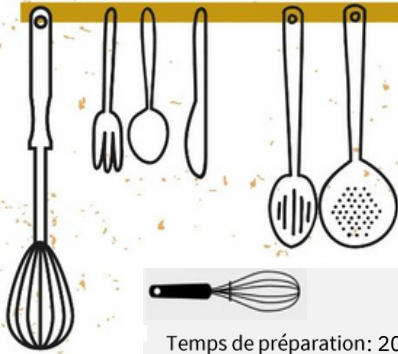


Recette du Lab CULINAIRE



Temps de préparation: 20 mn



Temps de cuisson: 8 mn

Forêt noire en verrines



Ingrédients pour 10 verrines :

- 180 g de biscuits secs type "Petit Lu"
- 38 cl de crème liquide
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de chocolat noir ou au lait
- Compotée de fruits de saison (par exemple 2 pommes)

La recette :

1. Couper le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain-marie.
2. Emietter grossièrement les biscuits et les mélanger avec le chocolat fondu.
3. Laisser refroidir puis placer cette préparation dans le fond des verrines
4. Monter la crème liquide en chantilly bien ferme à l'aide d'un batteur électrique, en ajoutant progressivement le sucre vanillé. La répartir dans les verrines.
5. Déposer sur le dessus des verrines des fruits légèrement compotés et refroidis.
6. Placer au frais 30 minutes minimum.

Pour une recette anti gaspi, vous pouvez utiliser des restes de biscuits et de fruits.

*

