

recette écomiam

DÉLICE DE POULOUT AU CHOCOLAT BLANC PAR NOTRE FOURNISSEUR AR FROGIZ



8 pers.



15 min
(+6h)



20 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 160 g de poulout décongelé

Épicerie / Marché

Palet breton :

- 125 g de beurre pommade
- 40 g de sucre
- 150 g de farine

Mousse au chocolat blanc :

- 6 cl de lait
- 220 g de chocolat blanc
- 45 cl de crème à 35 %

Préparation

Réalisation du palet Breton :

- Mélangez le beurre avec le sucre puis incorporer la farine.
- Faites reposer 1/2 h au réfrigérateur.
- Étalez la pâte au rouleau et la cuire à 180 °C pendant 13 min. À la sortie du four détaillez des ronds à l'emporte pièce de la taille du fond de la verrine.

Réalisation de la mousse au chocolat blanc :

- Au bain marie faites fondre le chocolat avec le lait. À part, montez une crème fouetté et ensuite l'incorporer au chocolat fondu.

Montage de la verrine :

- Disposez au fond de la verrine le palet breton, versez une première couche de mousse jusqu'à la moitié, ajouter 20 g de poulout par verrine et terminez par une deuxième couche de mousse.
- Placez les verrines au réfrigérateur pendant 6 h. Avant de servir vous pouvez ajouter quelques copeaux de chocolat noir ou un décor de votre choix.

Bon appétit !