

Moelleux

« Forêt Noire »

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 moelleux Avi-Charente
- 15 cl de crème liquide entière (30% MG) bien froide
- 1 gousse de vanille
- 3 cuillères à café de sucre glace
- 12 griottes dénoyautées
- 1 carré de chocolat noir



- Versez la crème et les graines de la gousse de vanille dans un bol.
- Fouettez au batteur électrique jusqu'à ce que la crème épaississe comme une crème fraîche. Versez à ce moment-là en pluie, toujours en fouettant, le sucre glace et continuez de fouetter jusqu'à ce que la crème soit ferme.
- Versez dans une poche à douille cannelée (de 12 mm).
- Démoulez les moelleux et coupez-les en deux dans la hauteur.
- Sur chaque base, déposez une rosace de chantilly à la vanille. Ajoutez par-dessus 3 griottes.
- Râpez du chocolat par-dessus.
- Refermez le moelleux avec sa partie supérieure.
- Déposez une jolie rosace de chantilly sur le moelleux. Décorez de chocolat râpé et d'un petit morceau de griotte.
- Vous pouvez réserver au réfrigérateur quelques heures avant de servir ou servir aussitôt.

Bonne dégustation !

