



Pour 4 personnes :

- 4 moelleux chocolat Avi-Charente
- 50 g de mascarpone
- 50 g de crème épaisse à minimum 30% de MG
- vanille en poudre, éclats d'amandes

*En version café gourmand : mettre dans un cul de poule froid, la crème et le mascarpone bien froids puis la poudre de vanille. Monter au fouet jusqu'à obtenir une belle chantilly. Mettre en poche et disposer en rosace sur le moelleux. Parfaire la décoration avec des éclats d'amande.*

*Bonne dégustation !*

*Astuce : découper les chutes de moelleux en petite brunoise, les disposer au fond d'une verrine et les recouvrir d'une « crème soja Avi-Charente ». Parfaire la décoration d'un nuage de chantilly.*