



Desserts

Coupe bagatelle facile avec brownie, crème fouettée et pudding au chocolat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

285 grammes de brownies (prêts à l'emploi, émiettés)
500 grammes de pudding au chocolat (prêt à l'emploi)
4 cuillères à soupe de sucre en poudre
4 cuillères à soupe de liqueur de café
36 rochers Ferrero (+ 4 en plus)
750 millilitres de crème fraîche
2 cuillères à soupe bresilienne
10 framboises

Méthode de préparation

Battez la crème en neige avec le sucre impalpable et réservez. Mettez de côté 1 cs de brownies émiettés et aspergez le reste avec la liqueur de café. Répartissez sur le fond d'une coupe en verre.

Couvrez le brownie avec une couche de pudding au chocolat.

Coupez la moitié des rochers Ferrero en deux et hachez l'autre moitié finement. Disposez les rochers coupés en deux avec la face coupée contre la paroi en verre puis répartissez les rochers hachés sur la couche de pudding.

Terminez par une couche de chantilly.

Décorez la coupe avec les autres rochers, la brésilienne, le brownie émietté et les framboises.

