



Desserts

## **Trifle au chocolat et prunes**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

300 grammes la prunes (en fines tranches)

1 cuillère à soupe de sucre

2 cuillères à soupe d'eau

1 cuillère à soupe de jus de citron

80 grammes biscuits sablés (émiétés)

120 grammes de chocolat au lait

250 centilitres de crème entière

### **Méthode de préparation**

Coupez les prunes en fines tranches et déposez les dans une casserole avec le sucre, l'eau et le jus de citron. Laissez mijoter le tout à couvert pendant environ 5 minutes.

Faites fondre 90g de chocolat au lait avec 3 cuillerées à soupe de crème. Laissez refroidir quelques instants. Fouettez le reste de crème jusqu'à ce qu'il soit bien ferme et incorporez-le au chocolat..

Répartissez les sablés émiétés dans 4 verrines. Réservez 8 morceaux des prunes et disposez le reste des prunes dans les verrines. Ensuite versez la mousse au chocolat dessus et réservez au réfrigérateur pendant 2 heures. Juste avant de servir, décorez avec les morceaux de prune et du chocolat râpé.

