



Desserts

Coupe triple chocolat

Pour 1 personne

Ingrédients

1 mousse au chocolat (pot)
2 crème glacée au chocolat (boules)
1 Ferrero Rocher
granulés de chocolat
crème fraîche (bombe)
granulés de chocolat
biscuits pour glace

Méthode de préparation

Fondez les gouttes de chocolat au micro-ondes. Conservez-en quelques-unes pour la décoration.

Mettez les boules de crème dans une coupe réfrigérée. Faites une petite boule de chocomousse et déposez-la par-dessus. Répandez une partie du chocolat fondu.

Mettez une bonne touffe de crème fraîche dessus et insérez-y quelques biscuits pour glace. Saupoudrez avec les granulés et quelques gouttes de chocolat. Enfin répandez le reste du chocolat fondu et déposez le Rocher Ferrero au-dessus.

Astuce: vous pouvez remplacer le Rocher Ferrero par une truffe ou un brownie 'maison'!

