

Millefeuilles au chocolat

Ingredients :

- ✚ 1 tablette de Nestlé Desset noisettes
- ✚ 2 feuilles de brick
- ✚ 150ml de crème liquide
- ✚ 100 gr de dés d'ananas au sirop
- ✚ 1 cuillerée à soupe de noix de coco rapé
- ✚ 1 cuillerée à soupe bombée de sucre roux
- ✚ 1 cuillerée à soupe de beurre fondue

Dessert pour 4 personnes

Facile-Abordable

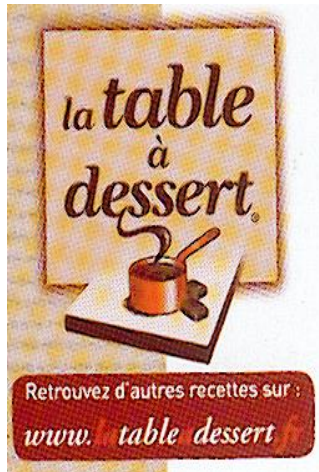
Préparation : 10 minute



Solution :

- Badigeonnez de beurre les feuilles de brick. Saupoudrez-le de sucre roux et de noix de coco. Déposez-les sur une assiette et passez-les chacune au micro-ondes, à 900 W, pendant 1 minute 30. Laissez tiédir et coupez en 6 à l'aide de ciseaux.
- Faites chauffer la crème au micro-ondes, à 900 W, pendant 1 minute.
- Versez la crème sur le chocolat cassé en morceaux. Laissez reposer 5 minute. Mélangez délicatement et placez au réfrigérateur 1 heure.
- Dans 4 assiettes, déposez 1 feuille de brick, 1 cuillerée à soupe de ganache au chocolat, quelque dés d'ananas. Ajoutez 1 feuille de brick, 1 cuillerée à soupe de ganache au chocolat, quelque dés d'ananas. Terminez avec 1 feuille de brick.

cette recette vient de :



Pour ne pas imprimer la page :

Ctrl + P > sélectionner " pages : "> et enlever

tous ce qui est écrit > taper : 1

sur google chrome :

ctrl + P > selectionner
et taper :

page : tout