

Verrine fruits rouges, spéculoos, chocolat blanc

4 pers | 40 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 130 g speculoos
- 30 g beurre fondu
- 150 ml crème liquide entière
- 50 g mascarpone
- 70 g chocolat blanc
- 150 g framboises
- 100 g myrtilles
- Zeste d'un citron

La **recette**

Etape 1

- Base biscuits -

Faire fondre 30g de beurre.
Mixer les biscuits puis ajouter le beurre fondu. Mélanger puis réserver.

Etape 2

- Crème chantilly -

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie ou au micro onde (400W) par petits à-coups pour éviter de le bruler. Réserver.

Etape 3

Fouetter ensemble la crème liquide et le mascarpone qui doivent être bien froids.

Etape 4

Quand la texture commence à se tenir, verser 1/3 du mélange dans le chocolat blanc pour le détendre (il ne doit pas être chaud).

Etape 5

Ajouter ensuite ce mélange à la chantilly à l'aide d'une maryse. Fouetter juste pour avoir une texture homogène puis placer la chantilly dans une poche à douille.

Etape 6

- Montage -

Tapisser chaque verrine de spéculoos puis mettre des fruits, ensuite mettre une couche de chantilly chocolat blanc puis des fruits et enfin quelques éclats de spéculoos. Répéter l'opération jusqu'à épuisement ! Possibilité d'ajouter un peu de zeste de citron sur le dessus pour apporter de la fraicheur. Placer au frais jusqu'à la dégustation.