



## Merveilleux vanille



4 pers



15 mn



1 h

### Les ingrédients

- 33cl de crème à fouetter
- 45g de sucre glace
- Arôme vanille
- Galettes bretonnes
- Lait pour imbiber les galettes
- Coco râpé

### La recette

#### Etape 1

Verser la crème dans un bol, ajouter le sucre glace, l'arôme vanille et monter le tout en chantilly à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique

#### Etape 2

Une fois la chantilly prête, il ne reste plus qu'à la mettre dans une poche à douille.

#### Etape 3

Pour le montage, commencer par imbiber un 1er biscuit de lait, le recouvrir de chantilly puis imbiber un second biscuit et refermer.

#### Etape 4

Ajouter de la chantilly tout autour des biscuits puis les rouler dans la coco râpé

#### Etape 5

Terminer par une couche de chantilly au dessus, décorer à sa guise, réserver 1 à 2h au réfrigérateur avant dégustation.

