

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.