

VIENNOIS

AU CHOCOLAT

494
kcal17 g
protéines

par portion

PORTIONS



1

portion

PRÉPARATION



5

min



INGRÉDIENTS

- 1 Crémeline chocolat
- 50 g de crème liquide ou 35% de matière grasse
- 1 Biscuit HP/HC

PRÉPARATION

- 1 Dresser la crémeline dans une verrine et réserver au frais
- 2 Concasser le biscuit finement. Monter au batteur la crème liquide avec le sucre glace jusqu'à obtenir une texture ferme
- 3 Dresser la crème fouettée sur la Crémeline en utilisant une poche à douille par exemple.
- 4 Parsemer les brisures de biscuit
- 5 Déguster bien frais