



crème de chocolat blanc aux biscuits



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

3 feuilles de gélatine
2 1/2 décilitres de lait entier
250 grammes de chocolat blanc
3 décilitres de crème entière (40 % de préférence)
1 petit sachet de sucre vanillé
16 biscuits (au choix)
granulés disco multicolores

Méthode de préparation

- 1.** Laissez ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- 2.** Versez le lait dans un poêlon et faites-le chauffer sans le laisser bouillir. Retirez le poêlon du feu. Concassez le chocolat et ajoutez-le au lait. Mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu.
- 3.** Pressez les feuilles de gélatine pour les essorer et ajoutez-les au mélange de chocolat. Mélangez bien jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute. Laissez ensuite refroidir ce mélange pendant 5 minutes.
- 4.** Fouettez la crème avec le sucre vanillé. Incorporez-la délicatement au mélange au chocolat. Placez un petit biscuit au fond de 8 petits verres. Ajoutez une cuillerée de crème au chocolat et garnissez d'un deuxième biscuit. Laissez figer le mélange au réfrigérateur et garnissez de billes disco.