

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 cuillérée de crème au chocolat et garnissez d’un deuxième biscuit. Laissez figer le mélange au réfrigérateur et garnissez de billes disco.**