

# Verrines aux 3 chocolats et caramel



partenaire de vos recettes fruitées

**Préparation** : 25 min    **Refroidissement** : 1h    **Pour** : 8 verrines

## Il vous faut :

- 100 g chocolat noir pâtissier
- 90 g chocolat au lait pâtissier
- 90 g chocolat blanc pâtissier
- 2 œufs
- 20 cl crème liquide entière
- 40 g de caramel

## Les conseils du chef

- Mettre crème liquide et saladier au frais au moins 1 h avant préparation, faire chauffer 10 cl de crème et fondre le chocolat noir
- Répartir dans les verrines, placer au frais
- Faire fondre puis refroidir le chocolat blanc
- Monter 10 cl de crème en chantilly puis l'incorporer au chocolat blanc
- Répartir dans les verrines, placer au frais
- Faire fondre le chocolat au lait, y incorporer 2 jaunes d'œufs
- Battre les blancs en neige puis l'incorporer au chocolat au lait
- Répartir dans les verrines, puis saupoudrer d'une cuillère à café de caramel
- Placer au frais au minimum 1 h



Avec C'O Fruit fruitiez vos envies !

Retrouvez-nous sur notre site internet :

[www.co-fruit.com](http://www.co-fruit.com)



Et aussi sur les réseaux sociaux !