Pots de Crème au Chocolat & Groseilles
Pour !60 portions



1. ***POT DE CRÈME AU CHOCOLAT & GROSEILLES***

2 sachet(s) de 400 g de préparation pour **Pot de Crème au Chocolat alsa Professionnel**
2 L de lait demi-écrémé
2 L de crème liquide
1 sachet(s) de 350 g de **préparation Crumble alsa Professionnel**
250 g de beurre mou
40 g de cacao non-sucré
60 branches de menthe fraîche
200 g de groseilles fraîches ou surgelées

Porter le lait et la crème à ébullition.
Verser la préparation pour Pot de Crème au Chocolat alsa Professionnel en mélangeant avec un fouet.
Répartir dans des verrines jusqu'à 2 cm du bord. Mettre au frais
Verser la préparation pour Crumble alsa Professionnel dans la cuve d'un batteur équipé d'une feuille ; ajouter le cacao et le beurre mou découpé en morceaux.
Mélanger 2 minutes à vitesse lente, puis 2 minutes à vitesse rapide.
Répartir sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé ou feuille silicone.
Faire cuire 15 minutes à 180°C. Laisser refroidir puis émietter.
Répartir le crumble cacao sur les verrines.

Planter une petite branche de menthe et ajouter 5-6 groseilles.