

Pot de Crème au chocolat VEGAN
25 portions



1. **POT DE CRÈME AU CHOCOLAT VEGAN**

- 1 L de Lait végétal au choix (amande, soja, avoine, coco, riz)
- 1 L de Préparation végétale 31% MG
- 1 sachet(s) de 400 g de Pot de Crème au Chocolat alsa Professionnel

Porter le lait et la crème à ébullition. Verser la préparation pour pot de crème au chocolat alsa Professionnel dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution. Verser dans des verrines. Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement.

2. **FINITION**

125 g de Noisettes

Parsemer de noisettes pour la décoration.