

Pot de Crème Mangue-Abricot Chocolat
Pour !60 portions



1. 2 sachet(s) de 350 g de préparation pour **Pot de Crème saveur Mangue-Abricot alsate Professionnel**
2 L de lait demi-écrémé
2 L de crème liquide
1/2 sachet de 700 g de **préparation Crumble alsate Professionnel**
125 g de beurre mou
25 g de cacao sans sucre
30 marshmallows
120 mini billes de chocolat

Verser la préparation pour **Crumble alsate Professionnel** dans la cuve du robot avec crochet ; ajouter le cacao et le beurre mou découpé en morceaux.
Mélanger 2 minutes à vitesse lente, puis 2 minutes à vitesse maximale.
Répartir sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé ou feuille silicone.
Cuire 20 minutes à 180°C. Laisser refroidir puis émietter irrégulièrement.
Porter le lait et la crème à ébullition.
Verser la préparation pour **Pot de Crème Mangue-Abricot alsate Professionnel** dans les liquides bouillants et mélanger au fouet.
Répartir dans les verrines, mettre au frais au moins 10 minutes ou en cellule.
Répartir les miettes de crumble cacaoté sur le dessus, jusqu'au bord de la verrine.
Tailler les marshmallows en 4 rondelles, déposer une mini-bille de chocolat dessus, puis déposer le

marshmallows sur le crumble pour créer des yeux.
Mettre au frais pour au moins 30 minutes.

2. **ASTUCE**

Les mini-billes de chocolat peuvent être remplacées par une goutte de chocolat fondu