Tartelette tout chocolat Bio et pralin grain
25 portions

1. 1 sachet(s) de 300 g de Mousse au Chocolat Gourmande Bio alsa Professionnel
   1 L de crème liquide U.H.T bio
   25 fonds de tartelettes bio au cacao
   63 g de pralin en grain

   Verser la crème bien froide (0 à 3°C) dans la cuve du batteur, y incorporer la préparation alsa Professionnel, puis mélanger.
   Monter au batteur environ 2 minutes à vitesse maximale jusqu'à obtenir une texture ferme.
   Dresser à la poche dans les fonds de tartelettes bio au cacao.
   Réserver au frais et parsemer de pralin en grain avant de servir.