Verrines façon 3 Chocolats
Pour !20 verrines individuelles

1. ***CRUMBLE CACAO***

   500 g de **Cookies ancel**
   200 g de beurre pommade
   20 g de cacao en poudre

   Mélanger tous les ingrédients afin d'obtenir un crumble. Déposer le crumble sur une plaque puis cuire environ 10 minutes à 180°C. Laisser refroidir.

2. ***BAVAROISE CHOCOLAT AU LAIT***

   100 g de **Bavarois Alaska-express Chocolat au Lait ancel**
   150 g d'eau tempérée
   500 g de crème fouettée

   Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

3. ***BAVAROISE CHOCOLAT BLANC***

100 g de **Bavarois Alaska-express Chocolat Blanc ancel**
150 g d'eau tempérée
500 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

4. ***FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT***

500 g de **Fourrage Croquant Chocolat ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant quelques secondes au micro-ondes pour le rendre plus souple puis l'étaler uniformément sur 6 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Réfrigérer puis couper en dés. Réserver au réfrigérateur.

5. ***MONTAGE & FINITION***

Répartir le crumble au fond des verrines. Répartir la bavaroise chocolat au lait suivie de la bavaroise chocolat blanc. Disposer les dés de fourrage croquant chocolat sur la bavaroise.