

Verrines façon Forêt-Noire  
Pour !50 portions



1. 2 sachets de 520 g de Fondant au Chocolat alsac Professionnel  
360 ml de lait demi-écrémé  
1 litre de crème liquide entière bien froide  
100 g de sucre en poudre  
2,5 kg de griottes au sirop (garder le sirop)  
Cacao en poudre

Préchauffer le four à 180°C.

Délayer la préparation pour Fondant au Chocolat alsac Professionnel dans le lait froid avec un fouet.  
Verser le mélange dans un gastro graissé.

Faire cuire 20 min, laisser tiédir puis couper en petits cubes d'environ 2-3 cm.

Monter la crème en chantilly en ajoutant le sucre progressivement. Mettre en poche à douille.

Dresser les verrines en déposant dans le fond des cubes de fondant au chocolat, 1 cuillérée de jus puis 5-6 griottes.

Napper de crème fouettée, remettre quelques cubes de fondant, 1 cuillérée de jus, quelques griottes et une petite couche de crème fouettée.

Saupoudrer de cacao. Mettre au frais au moins 2h.

## 2. ASTUCE

Il est possible de remplacer la crème fouettée par la préparation pour Tiramisu alsa Professionnel.