



La Chauve-Souris

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

10 portions

20 minutes

☆☆☆



LES INGRÉDIENTS

- 10 P'tit tigrés St Michel
- 300g de mousse chocolat
- 75g de bonbons

LA RECETTE

Déposer les tigrés sur une grille et les laisser décongeler en chambre froide 2 heures.

LE MONTAGE

1. Découper un tigré à l'aide d'un couteau cranté.
2. Sur une assiette, pocher un peu de mousse pour former le corps et la tête de la chauve-souris.
3. Déposer les demis-tigrés de part et d'autre pour former les ailes.
4. Finaliser avec des bonbons pour réaliser les yeux.

Petit + :

Pour varier les parfums, la mousse au chocolat peut être remplacée par une chantilly ou une mousse aux fruits.