



Le Tigré de Noël

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

10 portions

20 minutes

☆☆☆



LES INGRÉDIENTS

10 P'tit tigré
400 g de mousse au chocolat
50 g de bonbons chocolatés
QS sucre neige

LA RECETTE

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

LE MONTAGE

1. Pocher la mousse au chocolat tout en hauteur à l'aide d'une douille cannelée pour former le sapin.
2. Poudrer de sucre neige.
3. Décorer de bonbons chocolatés de couleurs et de sujet de Noël.

Petit + :

Pour réaliser le sapin façon "Mont Blanc", placer une meringue au centre du tigré et pocher tout autour une crème au marrons.